ISSN 0234-2510

ГАСТРОНОМЪ

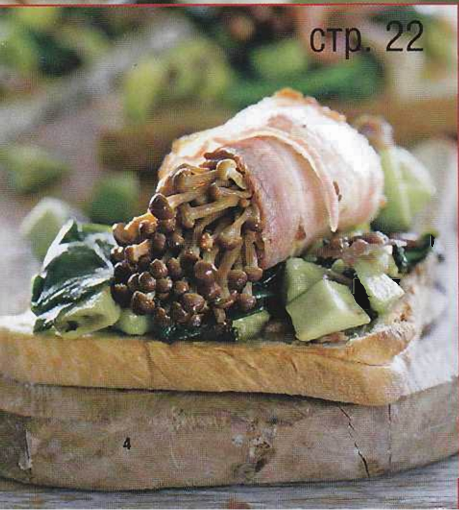
эстонский аперитив,
испанский обед,
греческий ужин

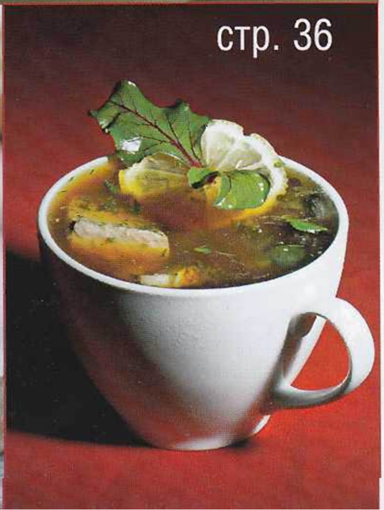
на пике сезона:
грибы, яблоки,
груши, айва

любимые блюда
мэрил стрип и
михаила пореченкова

ноябрь 2009

содержание





8 Винегрет новостей

еда

14 Рецепт с автографом: король шашлыков Михаил Пореченков

20 Эноки и компания: разбираемся в культивированных грибах

22 Грибы не из леса: готовим из вешенок, шампиньонов, шиитаке

30 Под соусом: 8 новых идей – заправки к грибам

32 Что любят в Норвегии: семга от Геира Сельсесета

33 Наш мастер-класс: фаршируем речную форель

36 Классические блюда: давайте сделаем это по-быстрому!

40 Дело вкуса: что ест Мэрил Стрип?

42 Большое меню: испанский обед в обработке Адриана Кетгласа

52 Яблоки с хвоей, ризотто из перловки: на кухне – шеф-повар Роман Защеринский

56 Удачные варианты: как применить печеный чеснок

58 Детское меню: собираем ланч-бокс

60 Ужин за час: быстрые греческие рецепты

66 Новый вкус: груши из США

Реклама

Лучшие рецепты

Салаты

Салат из каракатицы с картофелем и горошком 44
Салат с айвой и камамбером 70
Салат с грушами, голубым сыром, изюмом и фундуком 67
Фасолиа салата 64

Закуски

Айва, фаршированная бараниной 70
Запеканка из грибов с яблоками 28
Маринованные огурчики 16
Пончики с вешенками и сыром 26
Сэндвич с бараниной и пастой из нута 59
Шампиньоны, печенные в кастрюле, с базиликовым пюре 25
Эноки в беконе со шпинатом 25

Суп

Ботвинья за 20 минут 38
Суп из зеленого горошка 43
Суп из свежих азиатских грибов 24
Фасолевый суп с пастой и копченостями 71

Паста, рис, крупы

Паста с цыпленком и спаржей 58
Перлотто с запеченной свеклой и сыром 53
Сингапурская лапша с черными китайскими грибами 22

Мясо

Мясо вола с картофельным камнем 48
Ножка ягненка, запеченная в черной пасте из маслин, с овощами 49
Турнедо с соусом из сладкого перца 36

Птица

Куриное филе в соусе субиз 39
Курица с овощами и узо 64

Рыба и морепродукты

Жареная рыба с фетой и яичным соусом авголемоно 64
Морской волк по-майоркски 46
Семга, замаринованная в лайме, со сливочно-грибным соусом 32
Форель, фаршированная грушами и орехами 34

Выпечка и десерты

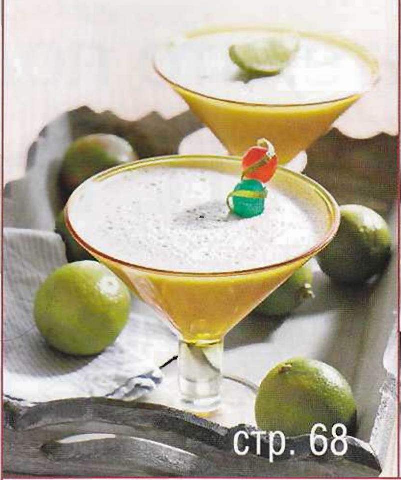
Десертный суп из айвы с мороженым 70
Нормандский пирог 75
Пирог с медом и яблоками 76
Самбук из айвы 70
Слоеный рулет с яблоками и марципаном 76
Сочень со сметаной 18
Халва из манки с изюмом и кедровыми орешками 64
Шоколадный трюфель с желе из сладкого перца и малины 50
Яблочный пирог со взбитыми белками 75

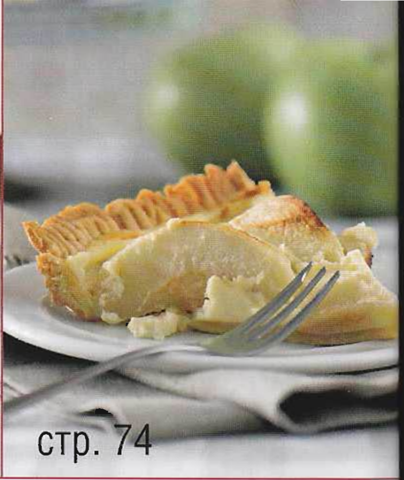
Соусы

Соусы к грибным блюдам 30–31

Напитки

Коктейли с закусками 78–79





68 Фрукт с твердым характером: на пике сезона – айва
71 Суп дня
72 Через тернии – к звездам: секреты гида «Мишлен»
74 Главные десерты осени: яблочные пироги

напитки

78 Достойная пара: коктейли, подходящие к закускам
80 Вездесущий сорт: где производят лучшие мерло
82 Профи: «ледниковый» период Игоря Ларионова
84 География кофе: зерна из Кении, Колумбии, Бразилии... Что предпочесть?

стиль жизни

86 Для поклонников Александра Дюма: домашняя коллекция посуды

90 Красота и здоровье: безграничные достоинства яблок
93 Модные заведения Москвы
94 Уходим с торгов: обзор ресторанов в торговых центрах
100 Путешествие со вкусом: Иордания для всех

гид потребителя

107 Стационарный или погружной? Выбираем блендер
110 Тест «Гастронома»: самая вкусная сметана
112 Из гофрокартона и горного хрусталя: новинки посуды
114 Спецсредства для запекания: фольга, «рукав» и пр.
115 Новости компаний
116 Кулинарные блоги
118 Словарь
120 Стоящая вещь

условные обозначения

- тема с обложки
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты блюд быстрого приготовления
- блюда, которые легко готовить
- блюда, которые можно замораживать
- вегетарианские блюда
- блюда, которые можно готовить в микроволновке
- рецепты для опытных кулинаров
- мнение группы тестирования рецептов
- полезные советы

Ресторанные новости

Гастроли

В **ресторан L'Altro Bosco Café** (ул. Петровка, 10) приезжает на гастроли шеф-повар знаменитого отеля Тосканы Villa San Michele Атиллио ди Фабрицио.
С 24 по 29 ноября он будет готовить настоящие тосканские деликатесы: паппарделле из грубой муки с соусом из пряных трав, кьянину – говядину, приготовленную в вине «Брунелло». А в последний день гастролей, во время гала-ужина для друзей ресторана, шеф проведет мастер-класс для желающих освоить азы итальянской кухни. Опыт у него есть: в Villa San Michele он устраивает их постоянно.

В **ресторане «Джанус»** отеля «Хилтон Москва Ленинградская» (ул. Каланчевская, 21/40) этой осенью проходит фестиваль южноавстралийской кухни, главный гость которого – шеф-повар отеля Hilton Adelaide (Австралия) Саймон Брайнт. Кухня далекого континента строится на сочетании традиций аборигенов и рецептов эмигрантов со всего мира, и Брайнт намерен показать ее во всей красе. Впечатления можно усилить винами от Hardys, одной из старейших виноделен Австралии, и выставкой картин аборигенов.

Открытие

Фото предоставлено пресс-службой ресторана «Круаж»

На ул. Пречистенка, 4, открылся **ресторан «Круаж»**. Московскую публику он готов удивить оригинальным сочетанием европейских, русских и авторских блюд в исполнении американского шефа Даниэля Дэвида Гоетзингера. Просторные залы разместились на трех этажах отреставрированного здания, считающегося гордостью московской архитектуры, и смотрят на перекресток пяти исторических улиц Москвы. Средний счет – 2000 руб.

Находка месяца

Соевые соусы давно стали для нас привычной добавкой к блюдам из риса, а их вкус уже кажется знакомым. Но китайский натуральный темный соевый соус Haday Tasty Seafood Flavored приятно удивил нас своим одновременно утонченным и интенсивным ароматом. Он приготовлен путем природного брожения и должен быть именно таким – ярким, чуть резковатым и насыщенным, как сама Азия. Он подходит для морепродуктов, в особенности для гребешков и крабов, хотя может быть использован для мяса и овощей. Соус добавляется в блюда во время приготовления. Haday Tasty Seafood Flavored продается в крупных столичных супермаркетах. Стоимость поллитровой упаковки – от 115 рублей.

Шансон, канкан, каштаны

18 ноября московский отель «Метрополь» на один вечер станет маленьким Парижем. Здесь пройдет церемония награждения лауреатов премии Resto Rate Awards. Организаторы намерены удивить гостей и номинантов премии необычными интерьерами, изысканными угощениями и грандиозным шоу. Ожидаются жареные каштаны, море шампанского, игривый френч-канкан, французский шансон, gourmet fashion show и закуски от ведущих поваров Франции.

Улетное пиво

Исследователи Европейского космического агентства отправили на международную космическую станцию дрожжи для производства хлеба и пива. Ученых интересует возможность получения белка в космосе. Если эксперимент окажется удачным, пиво и хлеб можно будет делать прямо на орбите.

«Яблоко» для «Гастронома»

На 19-м международном Московском фестивале рекламы Red Apple в числе победителей оказалась серия плакатов для журнала «Гастрономъ». «Серебро» в соответствующей номинации получил дизайнер Игорь Шихов. Летом эта серия заняла первое место в конкурсе «Учись готовить!», который наш журнал провел совместно с интернет-порталом Sostav.ru, а теперь ее высоко оценило международное жюри во главе с рекламным гуру Шоном Каммином. Посмотреть плакаты можно на сайте gastronom.ru.

Фото: © Fotobank.com/Getty Images; © East News; Игорь Савкин;

Ресторанные новости

Сезонное меню

В **сети ресторанов «IL Патио»** открылся восьмой сезон мидий. Как известно, именно осенью и зимой они наиболее питательные и вкусные. В «IL Патио» мидии готовят в основном классическим способом – тушат в белом вине или соусах. На выбор предлагается 4 блюда: острые мидии «Маринара», пикантные «Блю чиз», нежные «Сальса фунги», ароматные «Карточчио помодоро» (660–760 руб.).

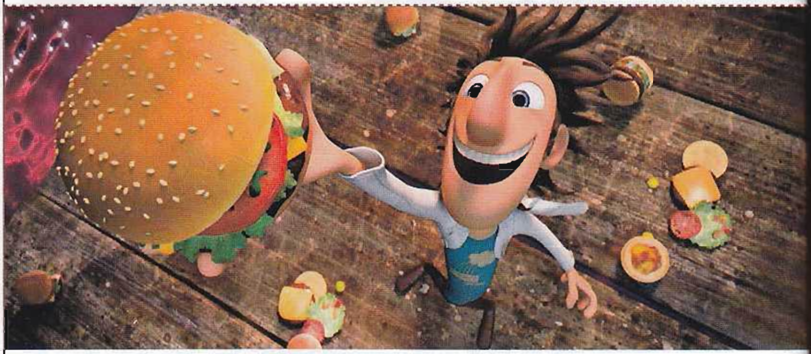
В обновленном меню **китайского ресторана «Династия»** (Зубовский бул., 29) появились блюда провинции Цзянси. Здесь используется очень много специй, а также овощей, не подвергнутых тепловой обработке, что в целом не характерно для китайской кухни. А в **сети ресторанов «Китайский квартал»** (Таганская пл., 10/2, пр. Мира, 12, стр. 1) до конца осени можно попробовать блюда провинции Гуандун, отличающейся использованием огромного количества ингредиентов.

В **кафе-баре «Пирамида»** (Тверская, 18 а) – новое осенне-зимнее меню. В холодный вечер порадуют горячие напитки: вишневый пунш, кофе по-мексикански с текилой и соусом табаско, анисовый кофе с абсентом и самбукой. Противостоять простуде помогут фирменные чаи: «Доктор Айболит» с 25 травами и «Джин-Джир» на основе меда и свежего имбиря. Из новых блюд – салат из шпината с жареным беконом и томатами, острый китайский суп с лапшой. С конца октября также вводится новое меню бизнес-ланча: теперь можно заказать полный обед за 320 руб. или экспресс-ланч за 180 руб.

Осенние новинки от Тома Блюи, шеф-повара **ресторана The Most** (Кузнецкий Мост, 6/3), по-итальянски легкие, по-французски изысканные и по-московски дорогостоящие. Это тартар из авокадо с камчатским крабом, креветками и муссом из молодой свеклы, морские гребешки с пюре из артишоков и соусом из лесных грибов, суп из белых грибов с копченой уткой и кориандром.

@ Сайт месяца www.apodarok.ru

Этот интернет-магазин фарфора ведет весьма успешную коммерческую жизнь, но нас заинтересовали отнюдь не объемы его продаж. Мы посетили и внимательно изучили раздел «Полезная информация», теперь рекомендуем сделать это и вам. Здесь подробно и четко излагается информация о российских и зарубежных фабриках, которые выпускают фарфоровую посуду (знаки отличия производимой продукции, ассортимент, история). Есть материалы по особенностям национального фарфора из Китая, Германии, Японии, России, а также данные по аукционам, распродажам, выставкам и блошиным рынкам, на которых можно его купить. Самое интересное, на наш взгляд, скрывается под заголовком «Керамика и фарфор: атрибуция и определение качества». Здесь есть ответы на два самых важных вопроса: как отличить подделку и как визуально определить качество изделия.



Манна небесная

Гастрономическая тема вновь привлекла внимание кинематографистов, на этот раз аниматоров. В ноябре на экранах появится мультфильм «Облачно, возможны осадки в виде фрикаделек» о странноватом изобретателе прибора, превращающего воду в еду, и о том, как бороться с излишками продуктов, падающих с неба. Роли в этой веселой картине озвучивали Татьяна Лазарева, Михаил Шац и Александр Пушной. Заряд оптимизма гарантирован.

Закажи и получи

В сети появился новый ресурс, объединяющий службы доставки Москвы – delivery-club.ru. Участниками проекта стали десятки фирм, доставляющих продукты, приготовленную еду, цветы и медикаменты. Заказы пользователей направляются в выбранную ими компанию и отслеживаются операторами Единой службы.

Заходите в Windows

Чтобы привлечь внимание к выходу новой операционной системы Windows 7, компания Microsoft планирует открыть фирменное кафе в центре Парижа, на Boulevard Sebastopol. В Windows Cafe посетители смогут не только выпить кофе с круассаном, но и протестировать продукты Microsoft, поработать с новой системой, познакомиться с телефонными приложениями. На территории кафе будет работать бесплатный Wi-Fi.

Ресторанные новости

Спецпредложения

В **болгарском ресторане «Баба Марта»** (Гоголевский бул., 8) томный воскресный полдень теперь можно скрасить гастрономическим поединком с шеф-поваром Милкой Русевой. На широких столах родители с детьми и повар с помощниками дружно готовят одно из популярных балканских блюд, а затем совместно его поедают. Привычные мастер-классы данные состязания не напоминают, и к тому же любой гость, если считает нужным, может сам обучать повара.

Гостям **винного бара Grand Cru** (ул. М. Бронная, 22) предлагают поиграть в «конструктор»: к набору из трех закусок подобрать набор из трех бокалов вина. Так, к вырезке ягненка на ложке, рюмке супа из спаржи с трюфелем и ложке мороженого из фуа-гра (350 руб.) отлично подходит сет «соблазнительных и шелковистых» белых вин (280 руб.). Всего в меню шесть закусочных предложений и восемь винных сетов. Шеф-повар и сомелье бара создали эногастрономические сеты специально к Московскому гастрономическому фестивалю, проходившему в октябре, но решили оставить их до конца года.

В **ресторане GQ Bar** (ул. Балчуг, 5) действует специальное рисовое меню, в котором значатся самые яркие блюда из пяти «рисовых» держав. Малайзию представляет традиционный жареный рис с говядиной, за Сингапур отвечают сочные ломтики цыпленка с рисом, Индонезия – это рагу из баранины под соусом ренданг с рисом и овощами, из Таиланда взят острый рис с креветками и ананасом, а из Филиппин – свинина барбекю с рисом. Любое блюдо стоит 850 руб.

ГАСТРОНОМЪ.RU

На сайте www.gastronom.ru – кулинарные и ресторанные новости обновляются ежедневно

Библиотека гастронома

«Полная чаша», Сергей Цигаль, «Астрель», 2009 г., 312 стр.

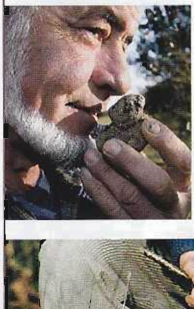
По признанию автора – художника, путешественника, журналиста и гурмана Сергея Цигаля – эта книга есть настоящий дембельский альбом. Здесь все почти по Википедии: «особым образом оформленный альбом с фотоматериалами, текстовыми документами, рукописным текстом, другими материалами о службе». Только речь идет не о военных, а о кулинарных доблестях. И победы все мирные – гастрономические. Рецептов в книге много, но воспоминаний и личных впечатлений все-таки больше. Это издание – как семейное застолье, на котором главное – собраться и поговорить, а вкусные блюда только дополнение, а не повод.

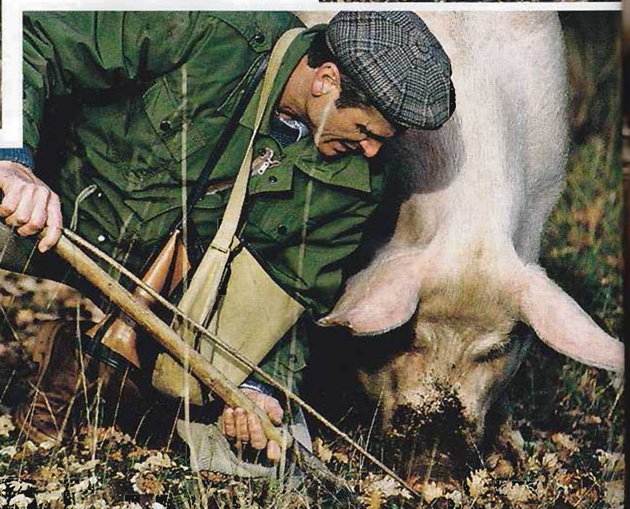
«Моя кухня», Жерар Депардье, «КоЛибри», 2009 г., 208 стр.

Часто подобные издания, особенно переводные, написанные именитыми авторами, грешат поверхностным отношением к текстам. Но в этом случае перед нами на удивление добротная кулинарная книга. Здесь все на высоте – и автор, и фотографии, и оформление, и рецепты. Жерар Депардье отдает предпочтение домашним французским блюдам: «Готовя еду, я стараюсь быть проще. Чтобы подчеркнуть самое лучшее в каждом ингредиенте, нужны свежие и здоровые продукты... Я люблю несложные блюда, приготовить которые способен кто угодно».

Охота началась!

С середины ноября в Италии и Франции начинаются всевозможные праздники, фестивали и аукционы, посвященные белым и черным трюфелям. Некоторое время спустя эстафету подхватят все гастрономические заведения мира, которые будут предлагать самое долгожданное меню осенне-зимнего сезона – блюда с трюфелями. А пока сотни людей вышли на поиски этих драгоценных грибов. Мы предлагаем познакомиться с теми, кто прямо сейчас буквально из-под земли достает этот деликатес.



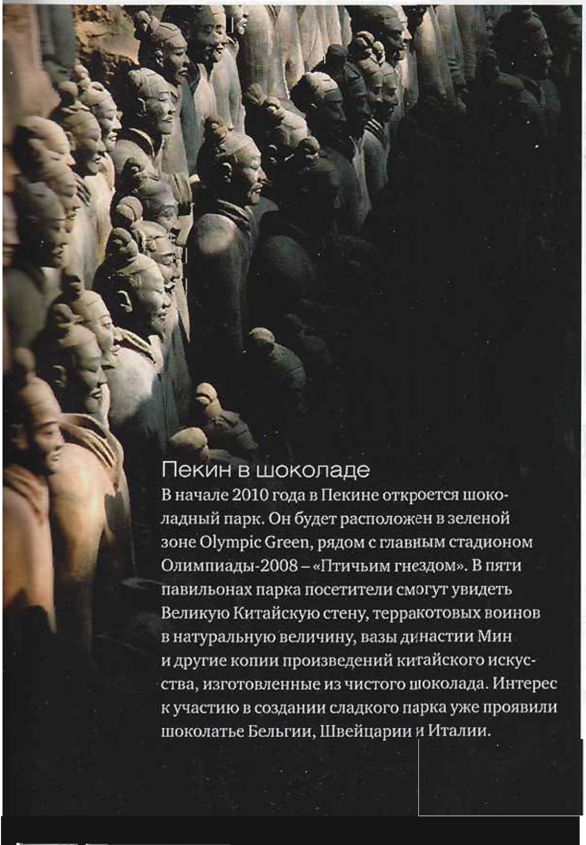


Пой, пей, танцуй!

Водка в тюбике – это вовсе не часть праздничного рациона космонавтов. Австрийская компания Go-more придумала такую необычную упаковку специально для многолюдных дискотек Европы. Тюбик со слабоалкогольным коктейлем не бьется, его содержимое не выплескивается на соседей. А еще он очень легкий и мягкий, благодаря чему его можно засунуть в карман или за пояс и смело обнимать партнера обеими руками. Впрочем, подобные тюбики продаются и на паромах. Очень удобная штука во время качки.

Мягкие шампуры

Пожарить шашлык теперь можно в мангале любой формы и размера. Компания FireWire придумала гибкие шампуры из нержавеющей стали, которые легко принимают форму вашего мангала или барбекю-котла. Продукты, нанизанные на такие шампуры, можно сразу замариновать в любой посуде, а затем, не пачкая рук, переложить в жаровню. Шампуры не нагреваются, не ржавеют, легко моются. Одним словом, красота!



Пекин в шоколаде

В начале 2010 года в Пекине откроется шоколадный парк. Он будет расположен в зеленой зоне Olympic Green, рядом с главным стадионом Олимпиады-2008 – «Птичьим гнездом». В пяти павильонах парка посетители смогут увидеть Великую Китайскую стену, терракотовых воинов в натуральную величину, вазы династии Мин и другие копии произведений китайского искусства, изготовленные из чистого шоколада. Интерес к участию в создании сладкого парка уже проявили шоколатье Бельгии, Швейцарии и Италии.

ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА
ЯПОНСКИХ ПРОДУКТОВ
с 7 октября 2009 по 7 марта 2010

при поддержке Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства Японии

Качество японской пищи

Реклама

ЯПОНСКИЙ МАГАЗИН
с 10 до 22 ч

Россия, 129090, Москва, Астраханский пер., д. 5, стр 1
Тел.: +7 (495) 680 0212, 680 1327 Факс: +7 (495) 680 2510
E-mail: japro_mag@mail.ru www. japro.ru

«Я – король шашлыков!..»

Закончились съемки очередных серий «Кулинарного поединка», и его ведущий, актер Михаил Пореченков, усталый и веселый, упал в кресло в студийной гримерке: «Спрашивайте!»

– Михаил, задавать я буду примерно те же вопросы, что вы – гостям «Кулинарного поединка»: о еде и немного о жизни. Вас, кстати, часто расспрашивают о гастрономии?

– Вообще не задают таких вопросов!

– То есть, умеете ли вы готовить – это никого не интересует?

– Спрашивают, но редко. Зато когда вел «Битву экстрасенсов», всех волновало, обладаю ли я сверхъестественными способностями? Я же в «Поединке» не по части кулинарии, я больше поболтать, потрепаться.

– Ну а если бы лет двадцать назад вам нагадали, что будете ведущим кулинарного ток-шоу, как бы отреагировали?

– Я всегда верил, что буду работать на телевидении или в кино. По большому счету мне все равно, что вести, я всеяден. Быть ведущим – это не обязательно самому хорошо разбираться в теме, важно вытаскивать на откровенный разговор людей, чтобы они делились своим жизненным опытом и представлениями о мире. Или просто приятно проводить время на радость телезрителям. Мне не важно, о чем будет программа – о лошадях, об оружии, об автомобилях или о еде, главное – человек и его личный опыт, который пригодится другим.

– Так как же у вас с готовкой? На сайте Художественного театра написано про ваши фирменные маринованные огурчики...

– Мы, конечно, маринуем дома огурцы – и мама моя, и теща, это их конек, но я бы не делал это блюдо своей визитной карточкой. Если Костя Хабенский – король копченой рыбы, то я – король шашлыков.

– Если бы вас пригласили в «Кулинарный поединок» гостем, чем бы сразили соперника?

– Ну, наверное, рыбой и мясом, а на десерт сделал бы... репу, запеченную с медом! А можно было бы и охотничьи блюда приготовить.

– Ваша жена – художница. Это сказывается на том, как она подает блюда, как сервирует стол?

– Да, Ольга Валерьевна – художник-монументалист. Ее художественный вкус виден в том, как она построила наш загородный дом, в том, как воспитывает детей. Монументальная живопись, наверное, воплощается и в ее блюдах – просто и вкусно, внятно и доходчиво. Так получилось, что кухня моей супруги похожа

на кухню моей мамы. Мне не пришлось приспосабливаться... По большому счету, готовить я не умею, но во время записи передачи некоторые рецепты меня задевают и думаешь тогда: может, и мне это сделать? Хотя катастрофически не хватает времени, поэтому, к сожалению, не могу заниматься кухней. Но скоро я открою ресторан, есть такие мысли, и придется отлаживать меню. Вот тогда и начну осваивать поварское мастерство.

– Зачем же это делать самому?

– А чтобы узнать весь процесс изнутри.

– Понятно: где могут обмануть, где обсчитать, где украсть...

– Да нет, просто хочу разобраться: что хорошо, что плохо, что вкусно, что – нет.

– Свою карьеру в МХТ имени Чехова вы начали с роли официанта Димы в спектакле «Утиная охота». А в жизни могли бы освоить эту профессию?

– Конечно. Нужно понимать, что это тоже искусство – искусство общения с людьми, где важно умение нравиться, умение делать красиво. К отбору персонала следует относиться очень строго. Как начинающий ресторатор, это я теперь хорошо понимаю.

– Михаил, но «входной билет» в московский ресторанный бизнес – довольно дорогое удовольствие...

– Я не один. Есть пара надежных друзей, они готовы выступить вместе со мной. Мы делаем ресторан на месте клуба «Реставрация». Слыхали о таком?

– Еще бы!.. В интервью «Гастроному» ваш коллега по МХТ и предшественник по «Кулинарному поединку» Дмитрий Назаров признался, что порой посылал своей жене указания с экрана: «Оля, запомни этот рецепт и приготовь!» Вы ничего подобного не делаете?

– Нет, у меня супруга замечательно готовит, и у нее много рецептов. Она и без моей подсказки в этом хорошо разбирается.

– Кстати, это правда, что Назаров рекомендовал вас на место ведущего?

– Когда Дима сложил с себя полномочия, он спросил: «Мишаня, потащишь?» Я ответил: «Ну что же делать, потащу!» Вот и тащу. Он шесть лет вел эту программу, решил заняться чем-то другим. Придет время, и я уйду, попрошу кого-то продолжить.

– Для вас – это роль, актерская работа или мы видим на телекухне настоящего Михаила Пореченкова?

– Нет, все равно это определенный образ – веселый разбитной парень, который и говорит, и шутит иногда на грани. В жизни я не совсем такой. Кстати, у меня в этом году юбилей – десять лет на телевидении. Я работал в разных программах, начинал еще в Петербурге. Мне нравится это дело!

– И бросать телекарьеру, за которую, кстати, вас иногда упрекают – мол, негоже большому артисту мелькать среди кастрюль, не собираетесь?

– Мне путешествовать хочется! В мире так много интересного, и об этом можно рассказать. Есть идея передачи – через гастрономию прийти к людям разных национальностей, к их обычаям.

– Как раз о загранице вопрос. В отрочестве вы жили в Варшаве. Польская кухня входит с тех пор в число любимых?

– Вы знаете, есть несколько блюд, которые меня там сразили! Моя вкусовая память запомнила их на всю жизнь. Первое – бигос: ничего вкуснее на тот момент я не ел. Второе – пицца. Я сейчас и в Италии не нахожу такой фантастической пиццы, как тогда в Польше. И третье – камбала. Это вообще объедение! Ничего подобного по вкусу с тех пор не встречал. Места, где мы ели, это был почти что фаст-фуд, маленькие приморские закусочные и кафе, – в Гданьске, Гдыне и Сопоте, куда мы часто ездили с моим товарищем Славиком Ивановым. Программа была такая: пляж, пицца и кино.

– Еще в вашей жизни был период учебы в Таллине, в военно-политическом училище. Эстонская кухня пришлась по вкусу?

– В Эстонии меня удивили молочные продукты. Военные – всегда голодные, и когда мы приходили в магазины, то покупали молоко, сметану, сыр и булку, это я по-питерски называю – булка, то есть белый хлеб. И там я открыл для себя пиво. Местное светлое пиво, которое с тех пор обязательно заказываю, бывая в Таллине.

– Ну, а самая любимая кухня?

– Наверное, тайская. Северный Таиланд, где кухня отличается пряностью и остротой. Оттуда я привожу специи и липкий рис. Индийская кухня мне тоже нравится.

– А русская? Судя по вашему имиджу, вы должны быть патриотом.

– К сожалению, у нас нет русской кухни. Вы можете назвать хотя бы пять исконно русских блюд?

– Уха...

– Это если добавлять туда водку! А так рыбный суп известен у многих народов. Это пища простого люда, рыбаков... И куда бы мы ни сунулись, везде либо прифранцуженные блюда, либо китайщина – что блины, что пельмени. Но я – охотник и рыбак. И то, что готовится на охоте, вполне укладывается в историю русской кухни: и запеченная медвежья лапа, и свиная вырезка, и оленина. То, что добыли, зажарили. И съели! Это русская кухня.

– Идеальная еда для вас, человека, который серьезно занимается спортом, тратит много энергии на сцене и на съемочной площадке, какая?

– Раньше я бы ответил: мясо, теперь больше обращаюсь к рыбе. Все-таки возраст неумолим, приходится выбирать более легкую пищу. Мужчина должен есть мясо, это стопроцентно, но, чтобы убрать лишнюю агрессивность и чуть-чуть облегчить себе существование, рано или поздно нужно переходить на рыбу.

– Но «рыба» и «мясо» – это такие общие категории, вроде вывесок на магазинах, может, вы любите что-то конкретное?

– Знаете, люблю дораду в любом виде. Я не поклонник красной рыбы, она жирновата и попадает к нам, как правило, замороженной. Отдаю предпочтение или средиземноморской, или нашей северной – тайменю, нельме, муксуну. Это очень вкусно! К сожалению, у нас они бывают крайне редко. По всей Москве – плакаты «Рыба ждет!», а рыба никогда нас не дождется, и мы не дождемся хорошей рыбы. Такая дороговизна, и так сложно логистику выстроить, чтобы в ресторанах подавали не только норвежского лосося, а нашу рыбу. Так что это все мечты...

– Татьяна Толстая призналась нашему журналу: «Жизнь уже диеты заставляет держать. Уже отмашка – в гроб пора. И я согласна, но вот хлеба с сыром и маслом у меня не отнимешь!..» А вы, Михаил, от каких продуктов откажетесь в самую последнюю очередь?

– Сложно сказать. Наверное, мне очень тяжело было бы отказаться от яблок. Их я ем везде и всегда. Вообще отказаться-то можно от всего. Как и ко всему приучиться. Я очень долго не ел майонез, а в последнее время прохожу: ну дай хоть немного зачерпну! Катастрофа! Он стал мне сильно нравиться. И это не реклама «Кальве»! Или я всегда избегал картофеля – были не самые светлые детские воспоминания, связанные с этим продуктом, и вдруг стал охотно есть пюре. Или начал есть сосиски, кото-

Маринованные огурчики от Михаила Пореченкова

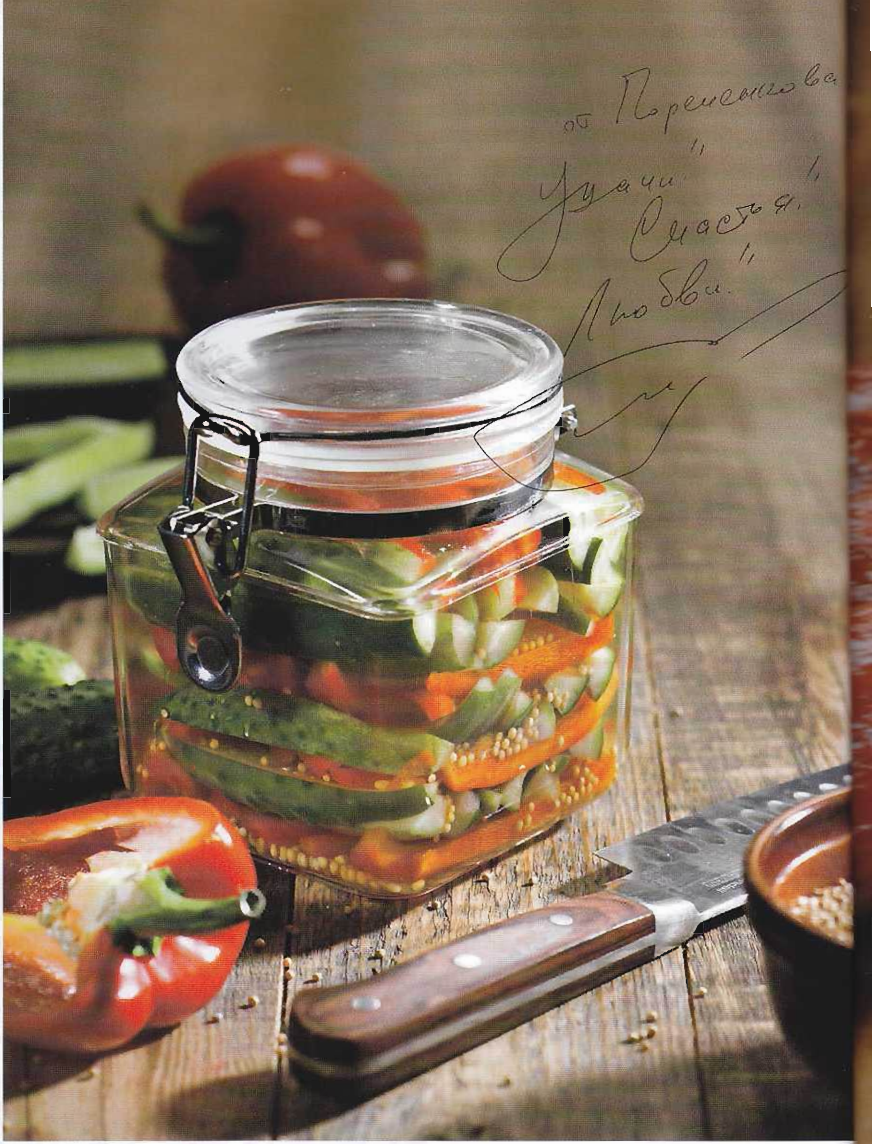
10–12 порций

Что нужно:

3 длинных тонкокожих огурца
1 красный сладкий перец
2 стакана белого винного или яблочного уксуса
3 ст. л. сахара
2 ч. л. зерен горчицы
соль

Что делать:

Нарезать огурцы очень тонкими дольками. Положить их слоями в большую миску, присыпая каждый слой солью. Накрыть и оставить на 8–10 ч. Затем промыть огурцы холодной водой, тщательно обсушить. Налить уксус и 0,5 стакана горячей воды, добавить сахар, 2 ч. л. соли и горчицу в большую кастрюлю. Довести до кипения, мешать, пока сахар не растворится. Готовить на среднем огне без крышки, 5 мин. Положить ломтики огурца в кастрюлю и снова довести до кипения. Снять кастрюлю с огня. Уложить огурцы в теплую стерилизованную банку. Добавить очищенный от семян и сердцевины, нарезанный тонкими полосками перец. Залить горячей уксусной смесью, чтобы огурцы были полностью закрыты. Огурцы будут готовы через 3–4 дня.



рых тоже всегда избегал. Может, после сорока что-то переключается в организме? Меня потянуло на самую простую пищу. Вдруг «ушли» макароны, но пришла рыба. Сложно мне было отказаться от молока, но отказался. Хотя нет-нет, да стаканчик хлопну! Это все интуитивно. Как в спорте, когда приходишь в зал и не знаешь заранее, какие мышцы будешь тренировать. Организм сам подскажет.

– Рассказывая как-то о своей молодости, вы упомянули, что «не вылезали из кабаков». Такое было?

– Был период, когда разгульная жизнь казалась мне очень заманчивой и веселой. Может, мы и выпивали больше меры, может быть, буянили. Но без этого не может быть молодости!

– Сейчас бываете в ресторанах?

– Днем мы с коллегами едим на быстрой ноге, у нас есть любимые места, куда приходим как в свою столовую. Часто посещаем пиццерию «Академия», которая напротив театра. Там быстро, вкусно и демократично – не принимайте как рекламу, хотя это будет звучать именно так. Есть места, куда мне просто приятно приходить.

– К вам пристают с автографами и с просьбой сфотографироваться на мобильник?

– Нет. За этим строго и вежливо следит охрана. Не моя, а ресторана. И охранники, и официанты, и повара уже стали нашими приятелями, и господам артистам можно расслабиться...

Влад Васюхин

Благодарим программу «Кулинарный поединок» за помощь в организации интервью и предоставленное фото

Русская домашняя кухня

Большинство наших соотечественников знают о своей национальной кулинарии на удивление мало. Мы с Максимом Сырниковым, знатоком русской кухни, хотим вывести вас за пределы устоявшихся мнений о ней, рассказать о традиционных русских продуктах, нехитрых поварских приемах, утвари, истории некоторых блюд

Сочень со сметаной

Поэт Александр Бестужев-Марлинский признавался:
Я – формалист: люблю я очень
в фарфоре чай, вино в стекле;
в обеде русском – добрый сочень,
roast-beef на английском столе.
Сочни из дрожжевого теста с промазкой из сметаны и масла – упрощенный вариант слоеного теста. Иногда их делают и с более основательной начинкой.

1 стакан теплого (38–40 °C) молока влейте в большую миску, разведите в нем 20 г свежих дрожжей. Отдельно разотрите 2 желтка с 1 ст. л. сахара и солью. Добавьте растертые желтки в молоко, перемешайте. Затем всыпьте 500 г просеянной муки и замесите тесто. Если оно будет жидковато – подсыпьте еще муки. Вымешанное тесто не должно липнуть к рукам. Накройте миску полотенцем и дайте тесту один раз подойти в теплом месте, 1 ч. Обминать тесто не нужно. Подошедшее тесто раскатайте в тонкий корж, обмажьте его растопленным топленым маслом, сложите пополам, снова обмажьте маслом и еще раз сложите. Накройте пленкой и положите на холод на 3–4 ч. Сковородку или противень смажьте топленым маслом, положите сочень и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 10 мин. Выньте сочень из духовки, обмажьте 1 стаканом жирной сметаны, сложите пополам. Обмажьте сверху желтком. Верните сочень в духовку и выпекайте до готовности, еще примерно 15 мин.

В этой книге вы найдете зеленую кашу и ягодную кулагу, ставленый мед и кислые щи, сочень со сметаной и калитки, жаворонков и лествицы, малиновое варенье на меду и пастилу из брусники, тыковник и манник, сайки и калачи, карасей в сметане и разварную осетрину, буженину и бараний бок, соленые грибы и огурцы, калью и тельное, множество щей и похлебок. И, конечно, пироги всех видов: с грибами, мясом, рыбой, капустой, творогом, черемухой, морковью, луком и яйцами – один вкуснее другого. В книге много уникальных рецептов русских блюд. Как всегда, мы их проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. Было очень вкусно – и все у нас получилось. А значит, и у вас обязательно получится!

Грибница императора

Если к шампиньонам и вешенкам, заполонившим полки магазинов, мы уже привыкли, то что делать с более экзотическими представителями грибного царства, понимаем не всегда. Хорошо бы просто знать, как они называются, эти посланцы бывших азиатских империй

Портобелло (они же портабелла) – это коричневые шампиньоны-переростки, чьи шляпки достигают 20 см в диаметре. Можно жарить как стейк.

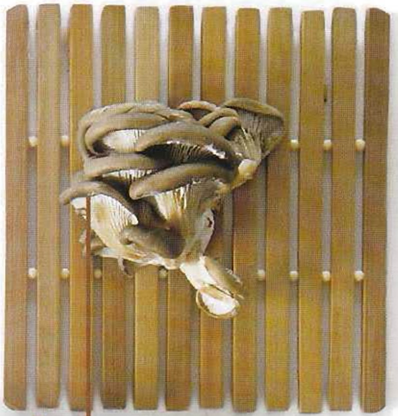
Эноки (они же энокитаке, «золотые иглы», «зимние грибы», «бархатные ножки») культивируются в Японии. Те, что выращиваются в помещении, имеют белый цвет и длинные ножки. Если эноки коричневые и на короткой ножке, значит, их вырастили в условиях, максимально приближенных к диким. Они дороже, а вкус у них ярче. Иногда продаются консервированными.

Королевские устричные грибы (они же эринджи, миндальное морское ушко, французский рожок) родом из Средиземноморья, растут в Азии – но культивируются в основном в Австралии. Это очень крупный родственник вешенки с мясистой толстой ножкой и небольшой шляпкой – и то и другое очень вкусно и имеет текстуру, напоминающую морских моллюсков.

Муэр (они же «древесные уши»). В свежем виде бывают от темно-фиолетового до черного цвета. По текстуре – немного резиновые. У нас продаются только сушеными, спрессованными.

Маитаке (они же грифола курчавая, «лесная курица») растут у основания дубов, встречаются в продаже довольно редко и в основном сушеными. Перед приготовлением их нужно замочить и тщательно промыть – в них обычно много песка.

Шимеджи (они же буна-шимеджи) родом из Восточной Азии. Эти грибы не рекомендуется есть сырыми – они неядовиты, но очень плохо переваріваются. Кроме того, в сыром виде у них сильный горьковатый привкус, исчезающий даже при очень быстрой тепловой обработке. Хорошо сочетаются с блюдами из риса и лапши, используются в супах. У нас продаются свежими или консервированными.



Гриб-баран (он же спарассис курчавый, белый снежный гриб, «серебряные уши») съедобен только молодым, когда его плодовое тело («шляпка») еще белое. У нас спарассис продается сушеным, и в основном в готовом виде – в виде закуски в корейских рядах. Некоторые продавцы почему-то утверждают, что это вид водорослей. Грибы нужно замочить ненадолго, а потом отварить или поджарить.

Вешенки (они же «устричные грибы») растут по всему миру в субтропических лесах, очень неприхотливы – и если стоят дороговато, то исключительно в связи с тем, что при транспортировке ломаются. Вешенки очень быстро готовятся, обладают насыщенным вкусом и плотной мякотью. В продаже встречаются «коралловые вешенки» розовато-оранжевого цвета. Они слаще на вкус и готовятся еще быстрее.

Шиитаке из всех культивируемых грибов ближе всего по вкусу и аромату к своим диким предкам. Чем гриб больше, тем он вкуснее и тем плотнее у него мякоть. Активно выращивается в Японии с 40-х годов прошлого века. Шиитаке вкуснее всего в супах или быстро обжаренные.

Белые шампиньоны появились на свет примерно столетие назад в результате внутривидовой мутации коричневых шампиньонов – и с тех пор являются самым распространенным из 40 видов культивируемых грибов. С точки зрения кулинарии абсолютно универсальны.

Культтовар

Когда мы слышим слово «грибы» – какая картинка первой мелькает в мозгу? «У советских – собственная гордость»: боровичок, лисичка, опенок... Но для большинства людей на земном шаре гриб – это культивированный шампиньон

Гриб вообще

Именно культивированный шампиньон имеют в виду авторы кулинарных книг, когда пишут безликое «возьмите 200 г грибов». Во всем мире шампиньоны стали олицетворять собой продукт вообще, так же как грэнни смит – яблоко, а томаты биф – помидоры. Хотя на самом деле коммерчески выращивается около 40 видов грибов, современному человеку известны примерно 100 видов, а всего их больше десяти тысяч.

Чем культивированные грибы лучше дикорастущих? Во-первых, они точно съедобные. Во-вторых, не были собраны вблизи трассы Москва–Дон. В-третьих, «культтовар» вы можете купить свежим круглый год. В-четвертых, практически все культивированные грибы можно есть сырыми – или готовить их очень быстро.

Белое и темное

Итак, самый распространенный культивированный гриб – шампиньон – выращивается в разнообразных видах. Чаще всего попадается белый – средний, крупный или совсем мелкий. Чем гриб крупнее и чем темнее пластинки внутри шляпки, тем интенсивнее у него вкус – и тем более жесткая ножка. Их лучше удалять и замораживать: когда наберется побольше, сделаете суп-пюре. Совсем мелкие шампиньоны в англоговорящих странах называют button mushroom – пуговичными. Их очень удобно готовить – ничего делать не нужно. Тряпочкой протер – и в кастрюлю. Или пополам разрезал – и сырыми в салат. Сырыми же – в салатах или с каким-нибудь вкусным соусом – можно есть и очень свежие и крепкие средние шампиньоны. Они отлично сочетаются с сырными дипами с чесноком или орехово-травяными, вроде песто.

Белая разновидность шампиньонов появилась у нас на столе не так давно. В 1926 году некий фермер из Пенсильвании обнаружил в своем урожае стандартных для того времени коричневых грибов белые шляпки. Они – как белый хлеб и белый рис – выглядели более привлекательно для покупателей и быстро стали очень популярны. Коричневые шампиньоны (они же cremini) в продаже встречаются нечасто, а жаль. У них более плотная структура, а аромат сильнее, чем у белых. Из них получаются самые вкусные супы. Целиком их можно класть в классические рагу из мяса с картошкой и густой подливой. Если коричневым шампиньонам дать хорошенько вырасти, результат (со шляпкой диаметром до 20 см и весом до 250 г) будет называться портобелло. Портобелло по структуре – это уже почти мясо. Эти грибы очень хорошо жарить целиком на гриле или запекать в духовке, предварительно натерев маслом со специями. Или можно жарить их на сковородке, как стейк – а потом класть между половинка-

Экзотика в чистом виде

Грибы и плесень – явления практически одного порядка. И есть такие грибы, которые наглядно это доказывают. Например, в Мексике на початках кукурузы растет гриб с не очень приятным научным названием «пузырчатая головня кукурузы». Мексиканцы называют его huitlacoche. Он развивается внутри кукурузного зерна, увеличивая его до гигантских размеров. В зерне находится темная масса – это и есть гриб. За сильный и, мы бы сказали, пикантный вкус уитлакоче считают деликатесом – жарят, парят, добавляют в пирожки, фарши и супы. В свое время Американский департамент сельского хозяйства потратил массу денег и сил, чтобы фермеры на юге США перестали бороться с уитлакоче и стали его выращивать. Теперь гриб-головня продается на рынках под названием «мексиканский трюфель» и стоит недешево.

Сингапурская лапша с китайскими грибами

4–6 порций

Что нужно:

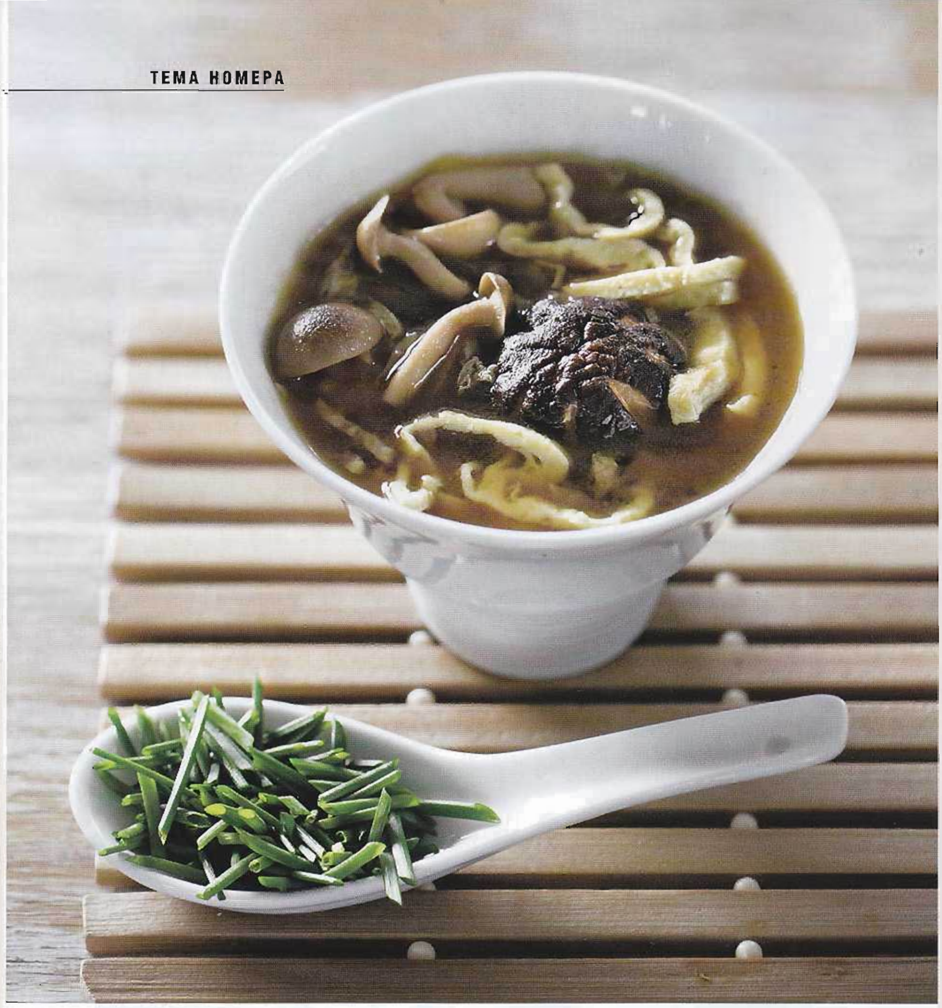
- 20 г сушеных грибов муэр
- 300 г яичной лапши
- 150 г филе куриной грудки
- 100 г зеленой фасоли
- 10–15 початков мини-кукурузы
- 100 г сахарного горошка
- 1 острый красный перец чили
- 1 луковица шалота
- 2 зубка чеснока
- 3 ст. л. темного соевого соуса
- 3 ст. л. нерафинированного арахисового масла
- 1 ст. л. темного кунжутного масла
- 1–3 ч. л. порошка карри
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Грибы замочить согласно инструкции на упаковке (обычно в теплой воде на 30 мин.), они увеличатся в объеме. Затем откинуть на дуршлаг, удалить жесткие ножки, нарезать грибы полосками. Лапшу сварить как для стир фрая, обычно 2–3 мин., откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Куриное филе нарезать тонкими полосками. У фасоли обломить кончики. Фасоль и кукурузу сварить на пару или в небольшом количестве кипящей воды, 3–4 мин. Шалот и чеснок измельчить. У чили удалить семена (или оставить, если любите острое). В воке разогреть арахисовое масло, обжарить шалот, чеснок и чили на среднем огне, 1 мин. Положить куриное филе, грибы и карри, увеличить огонь до максимума, готовить, помешивая, 3 мин. Добавить лапшу и все овощи, готовить, помешивая, еще 3 мин. Приправить солью, перцем, соевым соусом и кунжутным маслом. Готовить 1–2 мин. Подавать немедленно.

Храни меня

Хранить свежие грибы нужно на нижней полке холодильника, лучше всего в бумажном пакете, – или в контейнере, накрытом пленкой, в которой проделано множество маленьких дырочек. Покупая культивированные грибы, следуйте одному принципу: чем гриб плотнее, суше и ярче по цвету и чем больше блестит, тем он качественнее. Если надломить свежий гриб, он должен хрустнуть. Старайтесь не покупать помятые грибы с поврежденными шляпками или пересохшими ножками. Коричневые или серые пятна на шляпке – признак неаккуратного и долгого хранения.



ми булочки со всеми свойственными гамбургерам гарнирами и соусами. Получается отличный «грибургер».

Чистка рядов

Кстати, насчет тряпочки. Большинство специалистов утверждают, что мыть культивированные грибы не обязательно, а с кулинарной точки зрения даже вредно. Грибы впитывают в себя воду вместе со всеми ее примесями – и даже если мыть продукты водой из бутылки, делу это не поможет: в них предостаточно собственной жидкости. «Мусор» же с поверхности грибов легко стирается тряпочкой, мягкой щеткой или бумажным полотенцем. Главное, чтобы терпения хватило.

Как бы устрицы

Вешенки (названные «устричными грибами» исключительно благодаря отдаленному внешнему сходству) чаще всего используют в азиатских кухнях: корейской, китайской и японской. Из них варят супы, быстро обжаривают в воке с овощами или делают темпуру в легком хрустящем тесте.

Когда вы готовите вешенки, прежде всего удалите жесткие ножки, которыми они крепятся друг к другу. По соотношению цена–вес вешенки не слишком выгодные грибы: ножки (из которых даже супа не сваришь) весят больше шляпок. Крупные шляпки можно нарезать вдоль. Вешенки совершенно не терпят длительной обработки – варить их нужно не дольше пяти минут, а жарить и того меньше.

Да, азиаты мы

Недавно появившиеся у нас на рынке азиатские грибы очень впечатляют. Мало того, что они вкусны практически в любом виде: жареном, пареном, вареном и сы-

Суп из свежих азиатских грибов

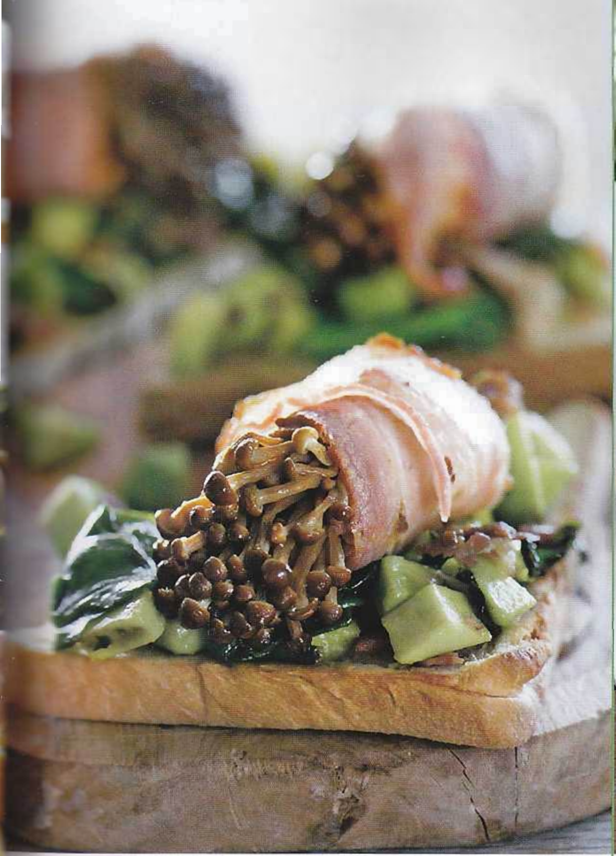
6 порций

Что нужно:

- 300 г свежих азиатских грибов (шиитаке, шимеджи)
- 1,5 л куриного бульона
- 2 яйца
- 4 листа пекинской капусты
- 2 см свежего корня имбиря
- 2 зубка чеснока
- средний пучок кинзы
- 4–5 стеблей зеленого лука
- 2 ст. л. нерафинированного арахисового масла
- 2 ст. л. темного соевого соуса
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Очень мелко порубить имбирь, чеснок и зеленый лук. У кинзы удалить стебли. Пекинскую капусту нашинковать. У шиитаке удалить ножки, на шляпках сделать крестообразный надрез. У шимеджи удалить жесткую часть ножки. В воке или кастрюле с толстым дном разогреть 1 ст. л. масла, положить имбирь и чеснок, готовить на среднем огне 1 мин., влить бульон, довести до кипения, готовить 5 мин. Добавить капусту, готовить 3 мин. Положить шиитаке, влить соевый соус, готовить на слабом огне 5 мин. Тем временем разогреть на сильном огне небольшую сковороду с оставшимся маслом. Положить зеленый лук, готовить 1 мин. Влить слегка взбитые с 2 ст. л. воды, солью и перцем яйца, готовить, пока омлет не схватится. Переложить готовый омлет на доску, свернуть в рулет и нарезать тонкими полосками. Положить омлет и шимеджи в суп, довести до кипения, всыпать листья кинзы, посолить, поперчить, снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 2–3 мин. Подавать немедленно.



Эноки в беконе со шпинатом

4 порции

Что нужно:

150 г грибов эноки
6 тонких ломтиков бекона
150 г свежего шпината
1 спелое авокадо
2 ст. л. лимонного сока
0,5 ч. л. семян сельдерея
1 ст. л. оливкового масла
соль
4 больших куска хлеба для сэндвичей

Что делать:

Разделить эноки на 4 равных «пучка». Обмотать каждый «пучок» ломтиком бекона так, чтобы были видны шляпки (обматывать нужно максимум в 2 слоя – если ломтики слишком большие, лишнее отрезать). Оставшийся бекон мелко нарезать. У шпината удалить стебли. Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку, мякоть нарезать средними кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Поджарить хлеб в тостере до золотисто-коричневого цвета. Измельченный бекон положить в большую сковородку с толстым дном, вытопить на среднем огне жир. Всыпать семена сельдерея и соль, положить шпинатные листья, прибавить огонь и прогреть, 2–3 мин., чтобы листья повяли. Одновременно на другой сковородке сильно разогреть оливковое масло, положить эноки в беконе, быстро обжарить со всех сторон – бекон должен зажариться. На тосты выложить листья шпината со шкварками и авокадо, на них разложить грибы в беконе. Разрезать каждый тост наискосок пополам. Подавать немедленно.

Шампиньоны, печенные в кастрюле, с базиликовым пюре

4–6 порций

Что нужно:

500 г очень крепких шампиньонов среднего размера
2 зубка чеснока
1 ст. л. бальзамического уксуса
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль

Для пюре:

5–6 крупных картофелин
большой пучок базилика
0,5 стакана оливкового масла «экстра вирджин»
соль

Что делать:

У шампиньонов удалить ножки, на шляпках сделать неглубокие надрезы. Смешать натертый на терке чеснок с бальзамическим уксусом и маслом, полить шампиньоны, оставить на 3–4 ч при комнатной температуре. Для пюре отварить картофель до готовности в кипящей воде. Базилик порубить, положить в блендер, влить масло и 4–5 ст. л. картофельного отвара, смолоть до однородности. Слить отвар с картофеля, растолочь в пюре, подливая базиликовое масло. Посолить по вкусу. Поставить на самый сильный огонь кастрюлю с толстым дном и антипригарным покрытием. Когда кастрюля очень сильно нагреется, положить промариновавшиеся шампиньоны. Жарить, потряхивая кастрюлю, 5–7 мин. Посолить и жарить еще 2 мин. Подавать горячими, с базиликовым пюре.

ром – так еще и обладают какими-то сумасшедшими оздоровительными свойствами Утверждается, что шиитаке – один из самых эффективных продуктов среди предотвращающих образование раковых клеток. И разные шимеджи, эринджи и эноки тоже не сильно отстали.

В отличие от всех остальных только что перечисленных грибов шиитаке имеют очень жесткие ножки, их лучше удалять. На них можно сварить ароматный бульон (а сами ножки все-таки выбросить). Японские повара часто готовят шляпки целиком, поэтому – для лучшего взаимопроникновения вкусов – на них делается неглубокий крестообразный надрез. Очень стильно смотрится. За счет сильного собственного вкуса шиитаке

Как их воспитывают

В нынешние непростые времена никогда не знаешь, чем будешь заниматься завтра. Вот многие сменили профессию и стали выращивать грибы. Темные сырые подвалы, дающие жизнь жалкой сотне шампиньонов в месяц, давно ушли в прошлое. Грибы все-таки растят на фермах. Выгодно культивировать грибы, плодоносящие круглый год, и те, которым не требуется живое дерево в качестве партнера. Грибы – это не растения, им недостаточно солнечного света и воды для роста. Они добывают энергию из среды, в которой растут. На улице грибы (обычно вешенки и шиитаке) выращиваются в бревнах или пнях. В дереве делается множество отверстий. Мицелий помещается в питательный субстрат и затем – в отверстия. Вы удивитесь, из какого сора… Обычно в состав субстрата входит множество самых неожиданных компонентов. К деревянной щепе или опилкам подмешивают птичье гуано, измельченное сено, кукурузные початки, старые газеты, кофейную и соевую гущу, хлопковый жмых… ну и нитрат аммония. Все эти отходы в процессе роста грибов преобразуются в полисахарид, содержащийся в клеточных стенках грибов, – хитин. Вот он, разумный способ борьбы с мусорными свалками!

Пончики с вешенками и сыром

4–6 порций

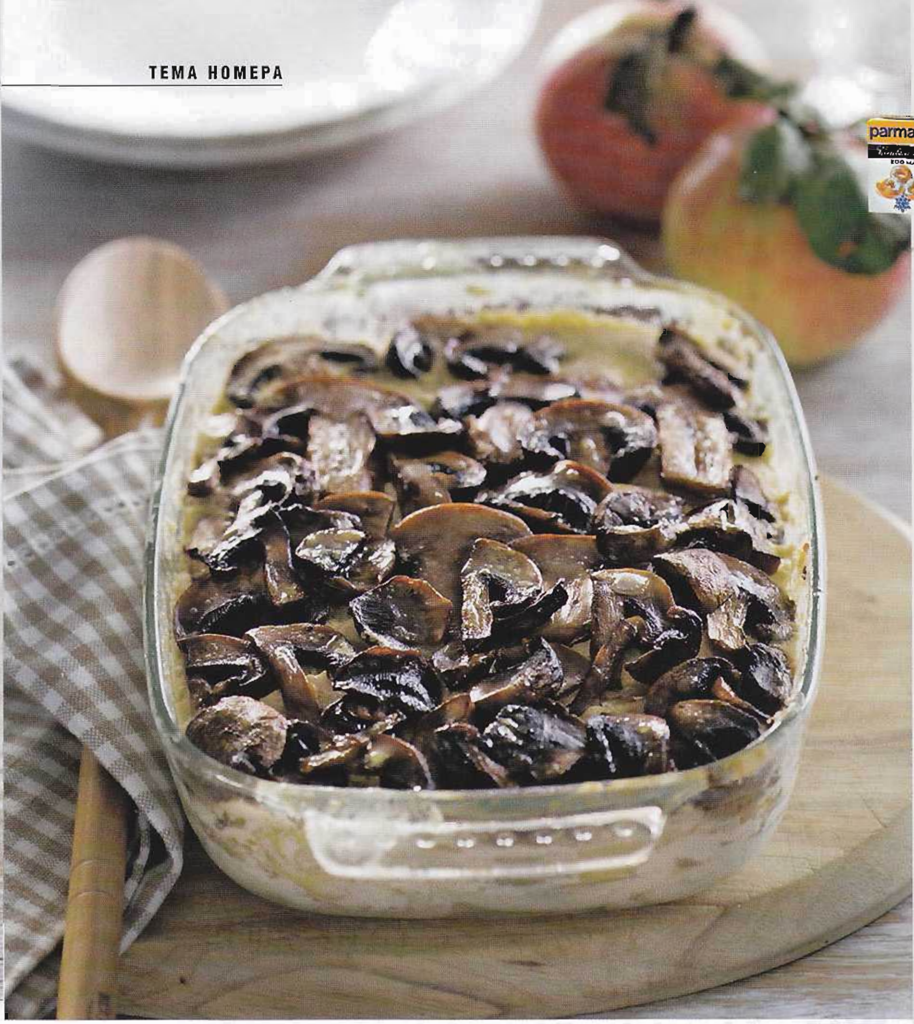
Что нужно:

- 200 г вешенок
- 150 г твердого сыра (грюйер)
- 1 стакан муки
- 1 стакан молока
- 4 яйца
- 120 г сливочного масла
- 2–3 веточки петрушки
- щепотка кайенского перца
- соль, свежемолотый черный перец
- масло для фритюра
- томатный соус для подачи, по желанию

Что делать:

У вешенок удалить жесткие ножки. Сыр натереть на терке. Петрушку измельчить. В большой сковороде разогреть 2 ст. л. сливочного масла, положить целые вешенки, перемешать и обжарить на сильном огне, 2–3 мин. Приправить солью и черным перцем, остудить и нарезать небольшими кусочками.

В большой сотейник влить молоко, положить оставшееся масло, кайенский перец и 1 ч. л. соли. Довести до кипения, снять с огня, всыпать просеянную муку. Энергично вымешать до однородности. Вернуть на средний огонь, не переставая мешать, готовить 2 мин. Снять с огня, вбить яйца по одному, каждый раз хорошо вымешивая, прежде чем вбить следующее. Добавить сыр, грибы и петрушку. Разогреть масло для фритюра до 170–180 °С. Смоченными в воде горячими ложками формировать из теста небольшие пончики и по 4–5 штук класть их во фритюр. Обжаривать, переворачивая, до золотистого цвета с обеих сторон, по 4–5 мин. Готовые пончики выкладывать на бумажные полотенца. Подавать горячими, с зеленым салатом-микс и, по желанию, с томатным соусом.



Спонсор рецепта:
parmalat

Запеканка из грибов с яблоками

6 порций

Что нужно:

- 500 г шампиньонов
- 4 крупные картофелины
- 3 крупные луковицы
- 2 небольших зеленых яблока
- **200 мл сливок Parmalat жирностью 23%**
- топленое масло
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Картофель и лук нарезать тонкими кружками, грибы – толстыми ломтиками. Обжарить в масле кружки лука до золотистого цвета с обеих сторон. Жаропрочную форму диаметром 26 см смазать маслом, выложить слой лука, на него – слой картофеля, посолить и поперчить. Сверху – опять лук, картофель, соль, перец. Обжарить в масле грибы до коричневой корочки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками, выложить на картофель. Поверх выложить обжаренные грибы, посолить и поперчить. Полить сливками, накрыть форму фольгой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. (картошка должна стать мягкой). Снять фольгу, запекать еще 5–10 мин. Подавать запеканку горячей.

хорошо сочетаются с имбирем, чесноком и соевым соусом. Чего не скажешь об эноки и шимеджи – их собственный аромат такой нежный, что специи немедленно забьют его. Эти грибы лучше готовить с чем-то более нейтральным: зелеными листовыми овощами, рисом, лапшой. Они идеально подходят для грибных ризотто – только класть их нужно буквально за две минуты до готовности, иначе они превратятся в нечто, по консистенции напоминающее мокрый картон.

Шимеджи – единственные из культивированных грибов, которые не рекомендуется есть сырыми, в готовом (быстро обжаренном) виде приобретают ореховый вкус и хрустящую текстуру. В Японии их обычно кладут в рис, супы набемоно и лапшу, быстро обжарив на сильном огне в небольшом количестве масла.

Остальные азиатские грибы продаются у нас сушеными. Чаще всего встречаются черные китайские грибы, муэр, они же «древесные уши». На больших рынках вы наверняка видели картонные упаковки размером со спичечный коробок. Грибов, которые туда упаковали, высушив и спрессовав, хватит на полк солдат. Так что отламывайте небольшой кусочек и замачивайте в теплой воде – через 20 минут у вас в миске будет целая гора тонких грибных «лепестков». У них нужно удалить жесткие ножки, а сами грибы добавить в суп, жареное мясо или овощи за пару минут до готовности. Подготовленные особым образом «древесные уши» служат заменой эконом-класса дорогущих ласточкиных гнезд.

Марианна Орлинкова

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Марина Верпатова

Для приготовления блюда я использовала всего 3 крупные картофелины, увеличив количество сливок на 100 мл. При этом лишней жидкости в готовом блюде не было. Рецепт отлично подойдет для тех случаев, когда нужно сделать что-то вкусное и новое из имеющихся в холодильнике продуктов. Единственная трудность, которая может возникнуть, – это обжаривание колец лука. Для удобства стоит использовать узкую лопатку с тонким концом.

1 Закуска грибная

10 порций

Что нужно:

200 г свежих лисичек
1 тонкая полоска хамона
10 ломтиков свежего багета
1 большой зубок чеснока
щепотка сушеного тимьяна
3 ст. л. оливкового масла
10 ч. л. сметаны
соль, черный перец

Что делать:

Лисички почистить, крупно нарезать. Хамон нарезать маленькими кусочками. В сковороде разогреть 2 ст. л. масла, положить хамон и лисички. Обжаривать при помешивании 5 мин. Добавить тимьян, перемешать и снять с огня. Приправить солью и перцем по вкусу. Зубок чеснока разрезать вдоль. Смазать ломтики хлеба 1 ст. л. масла, натереть чесноком и поместить под разогретый гриль. Готовить по 2 мин. с каждой стороны. Уложить на ломтики хлеба по полной чайной ложке жареных грибов, сверху положить по 1 ч. л. сметаны.

2 Белая тортилья с белыми грибами

10 порции

Что нужно:

1,2 кг свежих (или замороженных) белых грибов
5 яичных белков
0,5 зубка чеснока
1 маленькая белая луковица
100 г сливок жирностью не менее 30%
1 ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла

Что делать:

Грибы почистить, крупно нарезать. Лук и чеснок очистить, измельчить. Разогреть на сковороде 1 ст. л. масла, положить лук и чеснок. Готовить, помешивая, пока лук не станет прозрачным. Добавить грибы и обжарить все вместе, размешивая, в течение 1 мин. Переложить на тарелку, дать остыть. Белки, сливки и соль перемешать вилкой, добавить грибы, перемешать. Оставшееся масло разогреть в небольшой сковороде, влить полученную смесь. Готовить 3 мин., затем перевернуть тортилью и обжарить 2 мин. Переложить тортилью на блюдо, нарезать крупными квадратными кусками. Подавать теплым.

3 Маринованные шампиньоны на шпажке

4 порции

Что нужно:

10 шампиньонов среднего размера
10 оливок, фаршированных лимоном
10 черных оливок без косточек
4–5 веточек плосколистной петрушки
сок 1 лимона
5 ст. л. хересного уксуса
1 ч. л. соли
1 ч. л. молотого перца чили
оливковое масло

Что делать:

Шампиньоны вымыть, обсушить. Отрезать 2/3 ножки, на шляпке сделать крестообразный надрез. В сотейник влить лимонный сок и уксус, добавить соль и чили, поставить на сильный огонь. Довести до кипения, снять с огня. Залить маринадом шампиньоны, накрыть пленкой и оставить до полного остывания. Петрушку очень мелко порубить. Маринованные шампиньоны и оливки нанизать, чередуя, на деревянные шпажки, смазать маслом, опустить одной стороной в измельченную петрушку и подать.

Совет:

Рекомендуется подавать с водкой «Парламент»

Илья Жданов

повар-консультант

Грибы – это всегда вкусно. Кроме того, блюда с грибами могут быть еще и красивыми. Например, приготовьте с ними тапас, изящные испанские закуски. Они могут быть как холодными, так и горячими, маринованными или запеченными. Главное правило их приготовления: соблюдайте чувство меры, это блюдо буквально на один укус. Другое дело, что укусов этих можно сделать сколько угодно – а уж коль скоро речь идет о грибных тапас, советую заготовить их побольше.

Грибы сюда!

Представьте себе урожайный грибной год (хотя для культивированных грибов любой год – урожайный). Вчера у вас на ужин были грибы. Сегодня грибы. Завтра грибы... Чтобы не свести с ума семью, придется исходный продукт как-то разнообразить. Проще всего делать это при помощи соусов

Сметанный соус к тушеным грибам

4–6 порций

Что нужно:

200 г сметаны жирностью 30%
2 ломтика сушеного белого гриба
3 ст. л. сливочного масла
3 ст. л. муки
соль, молотый белый перец

Что делать:

Грибы смолоть в кофемолке в муку. Растопить в сковороде масло, добавить пшеничную муку и молотые грибы, обжарить на небольшом огне, 2–3 мин. Влить 2/3 стакана холодной воды, размешать, чтобы не было комков, и готовить, помешивая, 5 мин. Добавить сметану, готовить еще 3–4 мин. Посолить, поперчить и снять с огня. Подавать горячим.

Тыквенный соус с карри к жареным вешенкам

4–6 порций

Что нужно:

300 г мякоти тыквы
1 средняя луковица
2 зубка чеснока
150 мл кокосового молока
1 ч. л. порошка карри
2–3 ст. л. оливкового масла
сок и цедра половины лимона
1 ч. л. коричневого сахара
4–5 веточек кинзы
щепотка хлопьев чили
соль

Что делать:

Тыкву нарезать кубиками. Лук и чеснок измельчить, потушить в масле, 5 мин. Добавить тыкву, посолить. Готовить под крышкой 7 мин. Добавить кокосовое молоко, лимонный сок, порошок карри, чили, цедру и сахар. Готовить на небольшом огне 10 мин. Взбить блендером до однородности. Смешать с измельченными листочками кинзы, подавать теплым.

Соус из фенхеля и маскарпоне к жареным шампиньонам

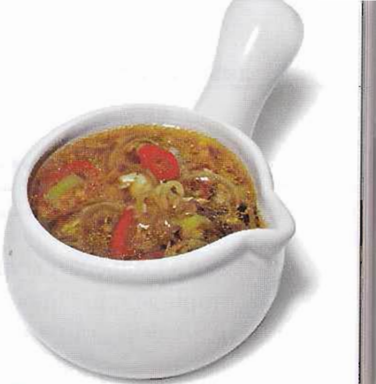
4–6 порций

Что нужно:

1 средний кочанчик фенхеля
1 средняя луковица шалота
200 г сыра маскарпоне
150 мл овощного или куриного бульона
3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. лимонного сока
соль и розовый перец

Что делать:

Фенхель и лук мелко нарезать (зелень фенхеля отложить). В глубокой сковородке разогреть масло, потушить овощи до мягкости, 7–10 мин. Добавить лимонный сок, бульон и маскарпоне, приправить солью и молотым розовым перцем, тщательно перемешать. Прогревать, не доводя до кипения, на маленьком огне, пока сыр не разойдется. Посыпать мелко нарезанной зеленью фенхеля. Подавать горячим.



Сливочный соус с печеным луком к любым грибам

4–6 порций

Что нужно:

3 большие луковицы
200 мл жирных сливок
3 ст. л. топленого масла
1 стакан сухого белого вина
щепотка сахара
молотый мускатный орех на кончике ножа
соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Нарезать лук тонкими перьями. Растопить в жаропрочной форме масло, положить лук, перемешать, чтобы все кусочки были покрыты маслом. Приправить солью, перцем и сахаром, влить вино, закрыть форму фольгой. Поставить в разогретую до 180 °C духовку. Запекать, время от времени помешивая, до мягкости, примерно 40 мин. Снять фольгу и запекать до золотистого цвета, еще 10–15 мин. Затем 2/3 лука вместе с жидкостью от запекания (если она осталась) размолоть блендером до однородности. Сливки влить в сотейник, добавить весь лук (смолотый и перья), приправить мускатным орехом, солью и перцем по вкусу, прогреть – но не кипятить. Подавать горячим.

Базиликовое масло к салату с грибами

4–6 порций

Что нужно:

маленький пучок зеленого базилика
1 зубок чеснока
2/3 стакана оливкового масла «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Базилик порубить, чеснок измельчить. Положить базилик и чеснок в блендер, добавить соль и перец по вкусу, влить масло. Взбить до однородности. Оставить при комнатной температуре на 1 ч. Затем процедить через мелкое сито.

Заправка из бекона к запеченным грибам

4–6 порций

Что нужно:

250 г нежирного бекона
2 зубка чеснока
3–4 веточки тимьяна
2–3 веточки орегано
1 маленький лавровый лист
5 горошин черного перца
соль

Что делать:

Очень мелко нарезать бекон. Чеснок измельчить. У орегано и тимьяна снять листочки со стеблей. Лавровый лист раскрошить, положить в ступку, добавить черный перец, крупно растолочь. В сковороде с толстым дном на небольшом огне вытопить из бекона жир, увеличить огонь до среднего и обжарить бекон до состояния шкварок. Всыпать чеснок, перец с лавровым листом, орегано и тимьян, готовить, помешивая, 1 мин. Приправить солью по вкусу и подавать очень горячим.

Имбирная заправка к жареным шиитаке

4–6 порций

Что нужно:

5 см свежего корня имбиря
1 красный острый перец чили
4 зубка чеснока
большой пучок зеленого лука
2–3 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. сухого хереса
3 ст. л. арахисового масла
свежемолотый черный перец

Что делать:

У лука отрезать белую часть с 2 см зеленой (остальная зеленая часть не понадобится), нарезать колечками. Имбирь и чеснок измельчить. Чили (с семенами или без) нарезать тонкими колечками. Разогреть масло в воке или сковороде с толстым дном, положить лук, имбирь, чили и чеснок, обжарить на сильном огне, все время помешивая, 1 мин. Влить вино и соевый соус, приправить черным перцем, готовить 2 мин. Подать горячей.

Соус из петрушки к грибному супу

4–6 порций

Что нужно:

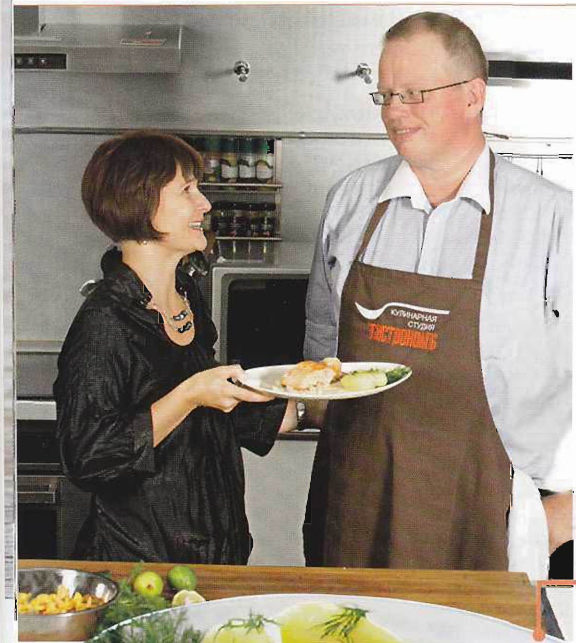
1 большой пучок петрушки
1 маленькая луковица шалота
1 зубок чеснока
100 г густой сметаны
50 мл сливок жирностью 20%
20 г сливочного масла
3 ст. л. грибного бульона или воды
соль

Что делать:

Лук и чеснок мелко нарезать и потушить в масле, 5 мин. Листья петрушки положить в блендер, добавить теплый бульон, лук и чеснок; тщательно измельчить. Влить сливки, добавить сметану, подсолить и перемешать. Подавать холодным.

Норвежский гость

Геир Сельесет, журналист из города Тромсё, полностью развеивает миф о замкнутости норвежцев. Он общителен, улыбчив и энергичен. Любит принимать гостей и угощать их собственными фирменными блюдами. Одно из них Геир сделал специально для читателей «Гастронома»



Геир начал готовить в 11 лет. Он раньше всех приходил домой из школы и сам для себя кухарничал. На сегодняшний день главной гастрономической наградой Геира является… его жена. Юля рассказывает, что на первом же свидании славный норвежец привез ее к себе домой на ужин. Едва войдя в дом, Геир рванул на кухню, отключил таймер и достал из духового шкафа готовое блюдо. «Как он сумел так точно рассчитать время, до сих пор остается для меня загадкой», – восхищается мужем Юля. Сейчас Юля Сельесет работает в Норвежском комитете по экспорту рыбы, а супруг по-прежнему радует ее своими кулинарными талантами.

В качестве традиционного блюда для ужина по-норвежски Геир выбрал семгу, замаринованную в лайме, со сливочно-грибным соусом. В этом рецепте представлены основной вкус норвежских блюд (кислый) и любимый продукт – семга, или, как говорит Геир, «розовая рыба для маленьких принцесс». Это блюдо настолько самодостаточное, что на ужин ничего больше готовить не нужно.

Подготовить рыбу. Нужно вытащить все кости из филе и разрезать его на 4 куска по 200 г. Выложить их в форму с высокими бортами, полить соком 5–6 лаймов, посыпать рубленым луком-шалотом (4–5 небольших головок). Оставить при комнатной температуре на 20–30 мин. Геир советует не класть рыбу в холодильник, а убрать филе в пакет и хорошенько его завязать. В таком «вакууме по-домашнему» семга промаринуется лучше, причем чем дольше маринуется рыба, тем меньше ее надо жарить

Для соуса 300 г лисичек вымыть, вытереть насухо бумажным полотенцем. Крупно нарезать. Обжарить на растительном или сливочном масле вместе с луком. Влить 200 мл сливок (22%), перемешать. Уменьшить огонь Прогревать на слабом огне еще 3–5 мин. Снять с плиты.

На гарнир к рыбе в Норвегии чаще всего подают отварной картофель. На четыре порции достаточно почистить и отварить 500–700 г картофеля. Также почистить и порезать тонкими полосками цукини Обжарить на растительном масле. Кроме того, с треской и семгой, по мнению норвежцев, прекрасно сочетается вареная морковь.

Смесь пряностей должна иметь кисловатый вкус – например, в микс может входить лимонное сорго. Смешать 100 г муки с 1 ч. л. пряностей Геир, как и многие его соотечественники, предпочитает работать с орегано, фенхелем, тимьяном, щавелем и черным перцем. «Еще мы кладем петрушку. Но это дань моде, навязанной телевидением. У нас есть одна кулинарная матрона – так вот, она везде добавляет петрушку. И все за ней это повторяют»

Перед обжариванием с семги стряхнуть лук, промокнуть ее бумажным полотенцем Куски обвалять в муке с пряностями, стряхнуть.

Обжарить семгу на раскаленной сковороде с каплей масла, 3–4 мин., кожей вниз, затем перевернуть и готовить столько же на другой стороне. Семга сверху поджарится, а внутри останется сыроватой – как выразился наш гость, «рыба должна только поцеловать сковороду» Выложить семгу на тарелки.

Сервировать каждый кусок картофелем и полосками цукини. Сверху полить грибным соусом. Подавать теплым.

Фото: Игорь Сапкин

Форель, фаршированная грушами и орехами

Даже самая незамысловатая рыба с такой начинкой делается благородной. А изысканная от природы форель превращается в полное совершенство

1 Для начинки белые грибы замочить в небольшом количестве холодной воды на 2 ч. Затем вытащить грибы из настоя (он здесь не понадобится), промыть от песка под проточной водой и нарезать тонкими полосками.

2 Фундук насыпать на противень, поставить в разогретую до 170 °С духовку на 7–10 мин. Насыпать горячий фундук в кухонное полотенце, свернуть полотенце и энергично потереть ядрышки друг об друга, чтобы очистить от шелухи. Очищенный фундук положить на доску и порубить – одну половину мелко, другую – довольно крупно.

Что нужно:

4 непотрошеные речные форели, по 400 г каждая
4 тонких, длинных и широких ломтика копченого бекона
душистый перец горошком
соль, молотый белый перец

Для начинки:

1 большая твердая груша комис или бартлетт
8 ломтиков сушеных белых грибов
50 г сырого фундука
средний пучок петрушки
сок четвертинки лимона
4 ст. л сливочного масла
соль, молотый белый перец

Для соуса:

100 г сливочного масла
200 мл сливок жирностью 30%
0,5 стакана сухого белого вина
2 средние луковицы шалота
3 зубка чеснока
2 веточки тимьяна
щепотка кайенского перца
соль

6 Отодвигая мякоть руками и очень аккуратно подрезая, чтобы не прорезать насквозь, постепенно освободить ее от реберных костей с обеих сторон. Возможно, вам удобнее будет взять для этого маленький острый нож с гибким тонким лезвием.

7 Ножницами отрезать хребет у головы и у хвоста. Извлечь хребет вместе с костями. Выпотрошить рыбу через спинку, оставляя брюшко целым. Удалить жабры и глаза, аккуратно промыть рыбу, обсушить, натереть изнутри и снаружи солью и перцем. Так же подготовить оставшуюся рыбу.

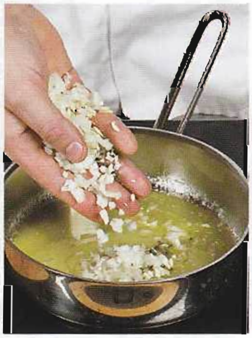
8 Разделить остывшую начинку на 4 равные части, нафаршировать форель через спинку. Очень аккуратно обмотать каждую нафаршированную рыбу ломтиком бекона – таким образом закрепив ее и зафиксировав начинку.

3 Грушу очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками со стороной 1 см. У петрушки отрезать большую часть стебля (эти концы не понадобятся), остальное очень мелко порубить.

4 В сковороде с толстым дном разогреть 2 ст. л. сливочного масла, положить грибы, обжарить на очень слабом огне, помешивая, 5–7 мин. Добавить оставшееся масло и кубики груши, прогреть, снять с огня. Всыпать весь фундук и петрушку. Приправить солью и перцем, полностью остудить.

5 Форель, не потроша, очистить от чешуи, ножницами аккуратно срезать брюшные плавники. Очень острым ножом сделать на форели 2 неглубоких продольных разреза по обе стороны от хребта.

9 Разогреть на сильном огне сухую сковороду. Положить 1 подготовленную форель, обжарить снизу до румяного цвета бекона, примерно 2 мин. Переложить рыбу на выстланный пергаментом противень. Так же обжарить остальную рыбу. Вложить вместо глаз горошины перца. Поставить противень в центр разогретой до 160–170 °С духовки («конвекция + гриль») на 20 мин.



10 Тем временем для соуса измельчить лук и чеснок. У тимьяна удалить стебли. Растопить в сотейнике с толстым дном на небольшом огне сливочное масло, положить лук и чеснок, готовить, помешивая и не давая луку изменить цвет, 10 мин.

11 Добавить в сотейник тимьян и кайенский перец. Влить вино, увеличить огонь до среднего, выпарить вино наполовину. Влить сливки, опять уменьшить огонь и прогреть. Приправить солью и при желании кайенским перцем. Подать горячую форель на подогретых тарелках, разлив соус в индивидуальные мисочки.

Алексей Тимофеев, повар-консультант журнала «Гастрономъ»

Особенности вкуса речной форели – нежное, чуть сладковатое мясо – позволяют фаршировать ее несвойственными для другой рыбы продуктами и приправами – например, орехами и фруктами. В зависимости от того, насколько лояльно вы относитесь к сочетанию сладкого и соленого, вкус начинки можно «подправить» кислыми соками – гранатовым, лимонным или грейпфрутовым. Даже крупная речная форель не будет жирной, и для того, чтобы она не пересохла в духовке, мы завернули каждую рыбину в полоску бекона. Вы можете использовать жирную грудинку или даже сало – главное, чтобы в нем не было сильного запаха свинины. Если вы придерживаетесь диеты, просто заверните начиненную рыбу в сложенную в два-три раза полоску фольги – только очень плотно, чтобы начинка не «убежала».

Фаршированную форель лучше подавать вместе с нежными тушеными овощами – кабачками, цукини, несколькими ломтиками баклажана. Прекрасно дополнит блюдо сливочный соус. Таким способом можно готовить не только речную форель, но и морскую постную рыбу. Особенно хорош он для дорады и сибаса, но в качестве начинки будет лучше взять грибы с зелеными листовыми овощами и пряными травами, а груши и орехи оставить для речной форели.

Скорая помощь

Большинство рецептов классических блюд выглядят на первый взгляд пугающе – поскольку требуют множество сложных и не всегда понятных манипуляций. И к тому же отнимают немало времени. Мы попробовали помочь вам исправить эту ситуацию

Вечный вопрос – как быстро жарить говядину, чтобы она оставалась мягкой? Вот именно жарить – и именно говядину. Потому что как мясо тушить, более или менее представляют себе все хоть сколько-нибудь опытные российские домохозяйки и домохозяева. И как жарить свинину или, скажем, баранину, они тоже знают. Вопрос осложняется тем, что большинство русских предпочитают мясо, полностью прожаренное – и чтобы никаких признаков крови. И, не забывайте, чтобы побыстрее. В общем, все эти рассуждения приводят нас к классическому ресторанному блюду «турнедо».

Строго говоря, турнедо – это кусочек говядины, имеющий форму круга (точнее, цилиндра) весом не более 100 граммов. Оно похоже на филе-миньон, которое вам с удовольствием подадут в любом приличном стейк-хаусе, однако последнее всегда имеет толщину классического стейка, то есть не меньше 4 сантиметров, и готовится тоже как стейк, то есть на гриле и до состояния «рэр», что значит «с кровью», или «медиум рэр», что значит «чуть сильнее, чем с кровью». Турнедо же вполне можно приготовить до полной готовности, не рискуя при этом пересушить – потому что толщина его составляет сантиметр-полтора, как у антрекота. И готовят его иначе. Его не жарят, а сотируют.

Сотировать – значит жарить с маслом. Именно для этого способа приготовления обычную сковородку снабдили высокими бортиками, придумав таким образом сотейник, – чтобы горячее масло не брызгало по сторонам, так что примечание насчет масла тут принципиально.

Турнедо с соусом из сладкого перца

4 порции

Что нужно:

- 4 антрекота из говяжьего толстого края толщиной 1 см
- 2 красных сладких перца
- 2 зубка чеснока
- 50 г сливочного масла
- 50 мл портвейна
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. оливкового масла
- 3–4 веточки свежего тимьяна
- соль, черный перец
- тушеная чечевица для подачи

Что делать:

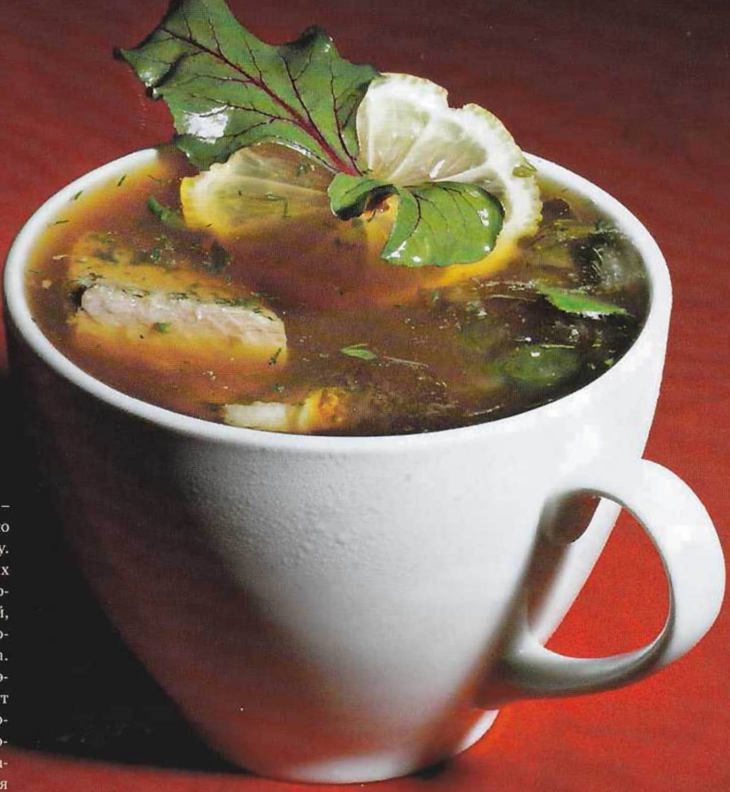
Сливочное масло положить в морозильник на 15 мин., затем нарезать маленькими кусочками и положить в холодильник. Антрекотам при помощи острого ножа придать форму правильного круга. Натереть мясо солью и перцем, накрыть пленкой и оставить при комнатной температуре на 10 мин. Сладкий перец разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать крупными полосками. Чеснок очистить, разрезать вдоль пополам. Духовку разогреть до 100 °С. Большой сотейник поставить на средний огонь, влить оливковое масло, через 2 мин. положить турнедо, всыпать нарезанное сливочное масло и веточки тимьяна. Готовить мясо, непрерывно поливая его горячим маслом при помощи ложки. Через 2 мин. перевернуть турнедо и продолжать готовить в том же режиме еще 1 мин. Затем переложить мясо на противень, слегка смазать масляной смесью, накрыть фольгой и поставить в духовку до подачи к столу (но не более, чем на 10 мин.). В сотейник, где готовилось мясо, положить сладкий перец и чеснок, накрыть. Через 3 мин. влить портвейн. Когда закипит, снять с огня. Через 3 мин. удалить тимьян, перелить содержимое сотейника в блендер и размолоть в однородное пюре. Добавить лимонный сок, приправить по вкусу и перемешать еще раз. Турнедо выложить на тарелки, полить соусом. Подать с тушеной чечевицей.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Майя Саккуззо

Рецепт оказался легким, и на его исполнение ушло полчаса. Антрекоты я отбила, и мясо получилось мягким. Один известный французский шеф-повар в кулинарной передаче рекомендовал масло в подобный соус добавлять в самом конце, для шелковистости. Поэтому одну половину масла я добавила согласно рецепту, к мясу, а вторую – в блендер, к перцу. Кстати, такой перечный соус хорошо подходит к белой рыбе, например к треске.

фото: Игорь Савкин



В ботвинье секретов не больше, чем в окрошке, – квас, листовые овощи да отварная рыба. Однако готовят ее не часто, и вот, на наш взгляд, почему. Во-первых, идея сильно разваренных и протертых листьев явно не близка современному человеку. Во-вторых, чтобы отварная рыба получилась вкусной, готовить ее надо в насыщенном бульоне, а приготовление его – лишняя и невыносимая морока. В-третьих, современный квас – очень сладкий. Поэтому мы решили внести в традиционный рецепт ботвиньи некоторые изменения. Рыбу перед варкой приправляем укропом, лимонной цедрой, солью и белым перцем и заворачиваем в пленку, благодаря чему все вкусы и ароматы сохраняются внутри куска. Кроме того, зелень мы не развариваем, а на итальянский лад припускаем в кипятке – что сохраняет большую часть витаминов и полезных веществ. А из кваса, лимонного сока и хрена мы готовим весьма выразительную основу, более уместную для рыбного блюда, чем собственно квас. Таким образом наша ботвинья превращается в несложное, быстрое и, главное, яркое блюдо – оставаясь тем не менее ботвиньей.

Ботвинья за 20 минут

4 порции

Что нужно:

- 500 г листовой зелени (щавель, шпинат, свекольная ботва)
- 4 порционных куска филе судака
- 1 л кваса
- половина лимона
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. тертого острого хрена
- маленький пучок укропа
- соль, белый перец
- тарелка кубиков льда

Что делать:

Поставить на огонь кастрюлю с 3 л воды. С лимона мелкой теркой снять цедру. Холодный квас налить в большую миску, выжать в него лимон, положить сахар, хрен и соль, перемешать и поставить в холодильник на 15 мин. У укропа удалить грубые веточки, остальную зелень измельчить. На рабочую поверхность постелить пищевую пленку, немного посыпать ее укропом, тертой цедрой, солью и белым перцем. Затем положить 1 филе, слегка обвалять его в смеси укропа и цедры, плотно завернуть в пленку. Закрутить концы пленки, перевязать ниткой. Повторить с оставшимися кусками филе. Опустить подготовленную рыбу в кипящую воду. Готовить 10 мин., затем вынуть (огонь под кастрюлей не выключать), охладить под проточной холодной водой и снять пленку. У зелени удалить грубые черешки, крупно порубить листья, уложить в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 30 сек., затем дать стечь и разложить по глубоким тарелкам. Залить приправленным квасом, добавить по горсти кубиков льда и немедленно подать к столу. Рыбу подать отдельно.

Еще пара вопросов из разряда вечных. Как резать лук, чтобы не текли слезы? Как приготовить куриную грудку, чтобы она осталась сочной? Единственного правильного ответа на них не существует, и нужно рассматривать конкретные рецепты. Например, если речь идет о классическом французском блюде «куриное филе в соусе субиз», то насчет лука можно сказать, что резать его вообще необязательно (ну, по крайней мере мелко), а насчет курицы – что ее надо готовить сначала быстро, а затем медленно. Соус субиз мы делаем на довольно современный лад, исключая лишние ингредиенты (такие, как быстро разваривающийся рис и сливки жирностью 60%), лишнюю термообработку и лишние манипуляции. И используя блендер. В результате это блюдо перемещается в раздел быстрых, несложных и, хочется думать, ежедневных – при всей своей классичности. Кстати, таким же примерно образом можно приготовить и филе индейки (просто тушить его надо чуть подольше), и кусок нежирной свинины, и вообще любое нежирное мясо.

Куриное филе в соусе субиз

4 порции

Что нужно:

- 4 филе куриной грудки
- 4 средние белые луковицы
- 3 зубка чеснока
- 25 г сливочного масла
- 50 мл белого сухого вина
- 1 ст. л. муки
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. смеси сушеных прованских трав
- соль
- зелень, картофель, полента или кускус для подачи

Что делать:

Сливочное масло положить в керамическую или стеклянную миску, щедро посыпать солью и поставить в микроволновку. Готовить 20–30 сек., пока масло полностью не растопится. Положить филе в миску с маслом, перемешать, чтобы масло покрыло его со всех сторон. Разогреть на сильном огне сковороду с антипригарным покрытием, положить филе. Готовить 2 мин., время от времени прижимая филе лопаткой к поверхности сковороды. Перевернуть и готовить в том же режиме еще 1 мин. Переложить на тарелку. Лук очистить, разрезать на четвертинки, удалить основания луковиц. Поставить на средний огонь кастрюлю с толстым дном (или форму для тушения), лучше всего чугунную. Влить растительное масло. Четвертинки луковиц и целые очищенные зубки чеснока положить в миску, добавить муку, приправить солью и черным перцем, перемешать и высыпать в кастрюлю. Готовить 2 мин., перемешать, накрыть и готовить еще 3 мин. Переложить содержимое кастрюли в блендер, а в кастрюлю влить вино. Размолоть лук с чесноком в пюре. Добавить прованские травы, перемешать еще раз. Когда вино закипит, положить в кастрюлю филе, залить луковым пюре, приправить солью по вкусу. Накрыть крышкой и готовить 10 мин. Затем выключить огонь и оставить кастрюлю на плите на 10 мин. Подать, посыпав порубленной зеленью по вкусу, с отварным картофелем, полентой или кускусом.

Мэрил Стрип

Мама четверых детей и чемпион по номинациям на «Оскар» – это все она, Мэрил Стрип. Последняя по счету работа выдающейся актрисы – роль кулинарного гуру Джулии Чайлд в биографическом фильме «Джули и Джулия»

О, я ненавижу тратить время на кухне! Я становлюсь там потной и раздражительной. Я могу готовить, но природного таланта к этому не имею.

Обожаю салат с креветками! Он чем-то похож на «Оливье» – тоже картошка, морковь, яйца, майонез.

Лучшее, что я могу сделать на обед, – забронировать столик в ресторане.

Мой любимый шеф-повар – Дэн Барбер из нью-йоркского ресторана Blue Hill.

Девиз моей мамы гласил: «Если обед нельзя приготовить за 20 минут, это не обед». Она хотела успеть сделать массу интересных дел, и готовка в этот список не входила. Она пользовалась поваренной книгой Пэг Брэкен «Я ненавижу готовить».

Лет в десять в гостях я увидела, как подружка и ее мама что-то делали с похожими на теннисные мячики белыми штуковинами. Они мне: «Мы готовим пюре». Я им: «О чем вы говорите? Пюре готовят из порошка из коробки». Я никогда не видела очищенный картофель.

«Вкусное» воспоминание детства – большой-пребольшой помидор.

Я обычная мама. Когда на выходные приезжают все мои птенцы, я надеваю передник и встаю к плите. И вообще, дома я никакая не Мэрил Стрип, а шофер и добытчик. Семья была и остается для меня главной ценностью.

На кухне результат зависит от хороших ножей. Острым и тяжелым ножом можно нашинковать что угодно. Моя героиня Джулия Чайлд говорила: «Всегда мойте ваши ножи, затачивайте их и бережно храните. Острый нож способен творить чудеса».

После съемок я решила пригласить к себе на обед Стэнли Туччи, он в фильме играет моего мужа, и его супругу. Стэнли зашел на кухню и взял все в свои руки: «Ты сейчас будешь делать вот это? Я могу показать тебе более легкий способ». Раз! И меня устранили. Стэнли – великий шеф, а я – простая кухарка.

Свой 55-й день рождения я отмечала в Петербурге в ресторане Il Grappolo, по совету Никиты Михалкова. Я люблю итальянскую кухню.

Мне постоянно приходится худеть! Но, к счастью, это никак не отражается на моей актерской форме.

По материалам российской и зарубежной прессы

фото: © Fotobank.com; ООО «Бинмир Паблишинг»

Dewar's®

Огненная вода, огнепоклонники и кулинары.

Эркин Тузмухамедов

Кто-то из нас верует, кто-то атеист, сомневающиеся именуют себя агностиками. Но во всех нас живут огнепоклонники. Хорошо известно, что по-настоящему завораживают две вещи, на которые можно смотреть безотрывно – огонь и вода. А виски – это и есть слияние двух сред, огня и воды. Огненная вода может стать хорошим помощником на кухне – гости от такого шоу будут просто в восторге.

Фламбировать виски можно что угодно – мясо, рыбу, горячие десерты. И вы знаете, с разными сортами виски получаются совершенно разные результаты. Ну, к примеру, готовите мясо на гриле и в финале делаете фламбе. Например, американский виски Jack Daniel's придает острый и пряный тон; виски Laphroaig с острова Айла дал эффект синтетической жидкости, которая именуется «жидкий дым», эдакая имитация копчения; а нежнейший и медовый виски Aberfeldy дал восхитительные медовые нотки, и мясо стало тонким и ароматным.

Конечно, глупо использовать для целей кулинароного фаер-шоу дорогой виски, например Dewar's Signature. Для фаер-шоу подойдет и обычный недорогой трехлетний купаж, например, William Lawson's. Но если хотите побаловать себя и дорогих гостей – проверьте результаты с разными вариантами «огненной воды» и поймете, что на ингредиентах экономить не следует.

Второе самое простое в плане использования виски на кухне – это десерты. Особо мне нравятся пушистые и мягкие бисквитики, пропитанные виски. Вот здесь уже точно экономить не надо – в качестве спиртовой пропитки нужно использовать только хороший виски.

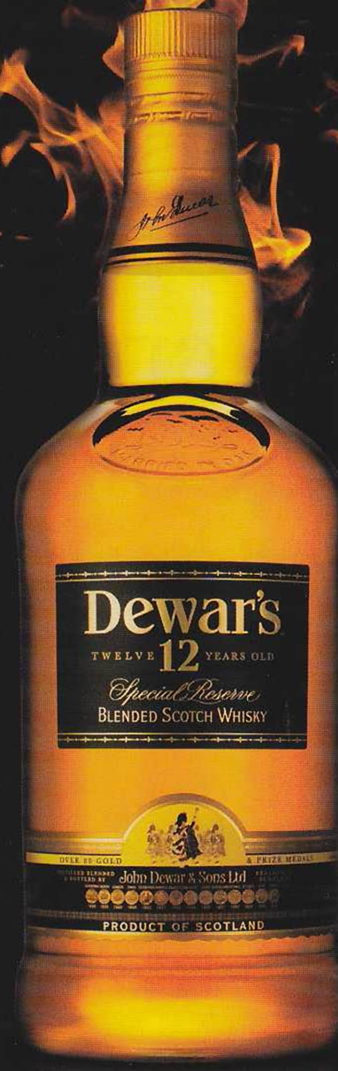
Ведь хороший виски – это божественный сонм ароматов! Вместе с тем же Aberfeldy даже плохонький десерт покажется вкусным, а хороший – шедевром.

Очень интересные результаты можно получить, если вводить виски во всевозможные муссы.

Кстати, о муссах – я до сих пор не понимаю эти съедобные шампуни, которые почему-то называются «молекулярная» кухня. Мой мозг отказывается понять, почему вся эта сомнительного вкуса пенка – «молекулярная» кухня, а вот любая другая еда – не «молекулярная». Вообще все вокруг нас состоит из молекул – воздух, еда и даже виски. Конечно, спирта в нем больше всего, но есть и другие молекулы, отвечающие за аромат, которым мы посредством нашего носа наслаждаемся. Они попадают на чувствительный эпителий, нерв шлет сигнал в мозг, и нам становится хорошо. Вбейте в ваш «молекулярный» мусс виски – получится прекрасная «молекулярная» виски-закуска.

Не знаю, был ли Томми Дюар, благодаря которому появились «дюаристы», огнепоклонником, наверное, был – ведь он был первым в мире, кто сделал огромную светящуюся рекламу своего виски, использовав 1400 лампочек.

Помните, что говаривал старик Томми Дюар? «Философ – это человек, который может смотреть на пустой стакан с улыбкой». С улыбкой вы на него можете смотреть, когда сделали с помощью виски вкусную трапезу и потом осушили бокал виски, чтобы этой трапезой наслаждаться не всухую. И тогда – сытые, довольные и умиротворенные – вы уже можете смотреть на пустой стакан с улыбкой.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

фото: © Fotobank.com; ООО «Бонниер Паблишинг»

Испанский дебют

Еще с дореволюционных времен моды в Россию доходят с опозданием. Коснулось это и испанской кухни

Планета заговорила об иберийском гении еще несколько лет назад, а до нас эта прекрасная гастрономическая традиция добралась только сейчас. Впрочем, может, оно и к лучшему. Технологические приемы испанских новаторов, еще вчера воспринимавшиеся как провокация, сделались привычными, повара изучили их и теперь применяют без всякого ажиотажа. Самое время познакомиться поближе.

Мы попросили нашего друга, шеф-повара нового испанского ресторана Dose Uvas Адриана Кетгласа, приготовить для нас обед. Кетглас приехал в Россию с острова Майорка пять лет назад и сразу оказался в числе лучших поваров Москвы. Его имя всегда упоминается вместе с именами таких креативных столичных шефов, как, например, Нино Грациано и Анатолий Комм. Адриана приглашают на грандиозные гастрономические мероприятия, в которых участвуют самые интересные повара, – скажем, в звездную тройку «Золотого треугольника», проводимого в рамках Московского гастрономического фестиваля, он входил дважды. Недавно в карьере Кетгласа произошел решительный поворот – от высокой авторской кулинарии к кухне подчеркнуто национальной и сравнительно простой (кстати, и название ресторана Dose Uvas – «Двенадцать виноградин» – отсылает к простой мадридской традиции встречать Новый год, съедая по виноградине с каждым ударом курантов). Так что сегодняшнее меню – тоже в некотором роде дебют.

Блюда, включенные в него, типичны для разных регионов Испании. Вместе с тем нигде в Испании вы их не найдете – Кетглас готовит все абсолютно по-своему. Но его талант в том и заключается, что частности становятся незаметными и на передний план выходит испанский вкус, яростный и теплый, ни с чем не сравнимый и не объяснимый на словах.

Адриан Кетглас, шеф-повар ресторана Dose Uvas

Испанская кухня имеет две крайности, по которым о ней и судят. С одной стороны, грубая крестьянская еда, очень обаятельная и вкусная. Суперсытные блюда, гигантские порции. С другой – Арзак, Адриа и прочие экспериментаторы. Кухня для эстетов. В этом втором направлении я двигался, работая в ресторане «Чиполлино». Это было интересно, но мне всегда хотелось сделать что-то более «приземленное» и в то же время поражающее воображение – и, конечно, по-настоящему испанское. Именно такова идеология нашего нового ресторана Dose Uvas: мы используем традиционные испанские рецепты, сохраняем базовые вкусовые сочетания и ингредиенты, но придаем им изящество. Скажем, морского волка на Майорке готовят с томатами, изюмом, орешками и картофелем, но при этом рыбу берут целиком. Мы же используем филе, а из картошки делаем суп-крем, подаем его отдельно, и вы можете добавлять его на свой вкус. К мясу вола мы предлагаем очень красивый гарнир, «картофельный камень». Не пугайтесь, это просто картофелина, нафаршированная смесью картошки и колбасы чоризо, а затем запеченная в серой глине – кстати, весьма полезной. Ножку ягненка я готовлю при низкой температуре, в вакууме и довольно долго, что позволяет выявить весь его вкус, хотя и без вакуумирования такая техника работает. Что касается десерта, мы сочетаем горький шоколад, малину и сладкий перец с испанским оливковым маслом. Для испанской кухни оливковое масло в десерте – нормальная вещь. Наши рецепты по существу не сложны, и если не думать об украшениях, их вполне можно приготовить дома. Главное условие успеха – использовать испанские продукты. Хотя бы базовые вещи, такие как оливковое масло, ведь именно из них складывается тот самый испанский вкус, ради которого все и делается.

Фото: Екатерина Моргунова, © East News

Суп из зеленого горошка

4 порции

Что нужно:

- 350 г свежего зеленого горошка в стручках (или 250 г замороженного)
- 2 средние картофелины
- 1 стебель лука-порея, только белая часть
- половина стебля лимонного сорго
- 50 мл жирных сливок
- 0,5 л молока
- 1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 25 г сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец

Для гарнира:

- 2 тонких ломтика хамона
- горсть листьев мяты
- горсть листьев кинзы
- половина лайма

Что делать:

Горошек вынуть из стручков; если используется замороженный горошек, разморозить его, отложить 4 ст. л. для гарнира. Картофель нарезать небольшими кусочками. Лимонное сорго очистить от подсохших листьев и тонко нашинковать. Порей разрезать вдоль, промыть, измельчить. Сливки и молоко влить в сотейник, прогреть до кипения. В кастрюле разогреть оливковое масло, добавить сливочное, растопить и перемешать. Положить порей и лимонное сорго, обжарить на среднем огне до мягкости порея, не допуская изменения цвета. Добавить картофель и щепотку соли, влить 0,5 л горячей воды, горячие сливки и молоко. Довести до кипения, добавить зеленый горошек (кроме отложенного). Варить до мягкости картофеля. Пюрировать суп погружным блендером, протереть через сито. Приправить солью и перцем по вкусу. Перелить готовый суп в супницу. Для гарнира измельчить хамон, лайм очистить от кожуры и прозрачных пленок, аккуратно вырезать мякоть, мяту и кинзу крупно нарезать. Перемешать хамон с отложенным горошком, разложить по глубоким тарелкам, сверху уложить кусочки мякоти лайма, посыпать нарезанной зеленью, подать. Аккуратно разлить горячий суп по тарелкам с гарниром.

Кстати

Беспроводной ручной блендер Philips HR1379 очень удобен для приготовления пюре и измельчения продуктов. Супы-пюре, приготовленные с его помощью, получаются абсолютно однородными, с нежной текстурой.

Фото: Екатерина Маргунова © East News

Салат из каракатицы с картофелем и горошком

4 порции

Что нужно:

8 маленьких каракатиц
4 маринованных филе анчоусов
4 маленькие картофелины
горсть стручков сахарного горошка
4 помидора черри
1 вяленный на солнце томат в оливковом масле
4 веточки базилика
горсть листьев петрушки
1 крупный зубок чеснока
5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Картофель отварить до готовности. У каракатиц удалить хитиновую пластину и внутренности. Удалить голову, отрезав щупальца, снять кожицу. Вымыть тушки и щупальца, обсушить. Филе анчоусов тонко нарезать. Вяленый томат обсушить, измельчить. Чеснок раздавить на разделочной доске, положить сверху петрушку, порубить, перемешать с 2 ст. л. масла. Картофель и стручки горошка тонко нарезать. Помидоры черри нарезать крупными дольками. На сковороде разогреть 2 ст. л. масла, положить картофель и гороховые стручки, обжарить, помешивая, 3 мин. Добавить дольки помидоров и вяленый томат, приправить солью, перемешать и разложить по тарелкам. Положить филе анчоусов, полить смесью масла, петрушки и чеснока. Тушки и щупальца каракатиц обжарить на раскаленной сухой сковороде, помешивая, 3 мин., уложить поверх овощей. Приправить, сбрызнуть оставшимся маслом и подать.

Морской волк по-майоркски

4 порции

Что нужно:

4 филе сибаса на коже, по 130–150 г каждое
4 горсти свежего шпината
2 средних сладких помидора
3 ст. л. черного изюма
2 ст. л. кедровых орехов
1 зубок чеснока
4–5 веточек петрушки
5 ст. л. хересного уксуса
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, черный перец

Для картофельного супа:

2 средние картофелины
1 стебель лука-порея, только белая часть
120 мл жирных сливок
100 мл молока
1 ст. л. сливочного масла
соль

Для украшения:

4 чипса из белого хлеба
1 ст. л. выпаренного бальзамического уксуса

Что делать:

Для супа картофель нарезать кусками среднего размера. Порей разрезать вдоль, промыть, измельчить. Сливочное масло растопить в кастрюле на среднем огне, положить порей и обжарить его, помешивая, до мягкости, но без изменения цвета. Добавить картофель, влить молоко и сливки. Готовить до мягкости картофеля. Снять с огня, приправить солью по вкусу, ручным блендером измельчить до состояния жидкого пюре. Готовый суп протереть через сито. Перед подачей к столу слегка подогреть. Для рыбы чеснок измельчить. У шпината удалить черешки листьев, большие листья нарезать, мелкие оставить как есть. Изюм уложить в сотейник, залить хересным уксусом. Поставить на средний огонь, довести до кипения, готовить 3 мин. Затем снять с огня и остудить. Остывший изюм откинуть на дуршлаг и обсушить. На каждом помидоре сделать неглубокий крестообразный надрез. Опустить помидоры в кипящую воду на 30–40 сек., затем сразу же переложить в ледяную воду, снять кожицу, разрезать помидоры пополам, удалить семена, мякоть нарезать очень маленькими кубиками. У петрушки отделить листочки от стеблей, измельчить. Перемешать маринованный изюм, кубики помидоров, измельченные листья петрушки и кедровые орешки. Добавить 1 ст. л. оливкового масла, перемешать еще раз. Филе сибаса слегка приправить солью и перцем, смазать оливковым маслом. Поставить на средний огонь две сковороды, разогреть, одну смазать 1 ст. л. масла. В сухую сковороду уложить рыбу кожей вниз, жарить 2 мин., перевернуть, жарить еще 1 мин., снять с огня. В сковороду, смазанную маслом, уложить шпинат, обжарить, помешивая, 1 мин., добавить чеснок, перемешать и снять с огня. Разложить шпинат по тарелкам, сверху поместить филе, разложить смесь изюма, помидоров, орешков и петрушки, а сверху положить чипс из белого хлеба. Украсить тарелку каплями выпаренного бальзамического уксуса. Немедленно подать к столу; картофельный суп подать отдельно – его следует добавлять к рыбе понемногу, как соус, в процессе еды.

Мясо вола с картофельным камнем

4 порции

Что нужно:

1 кг выдержанной вырезки вола одним куском
4 средние картофелины
50 г колбасы чоризо
3 ст. л. жирных сливок
3 ст. л. молока
1 перо зеленого лука
50 г серой каолиновой глины
1 ч. л. чернил каракатицы
оливковое масло

Для гарнира:

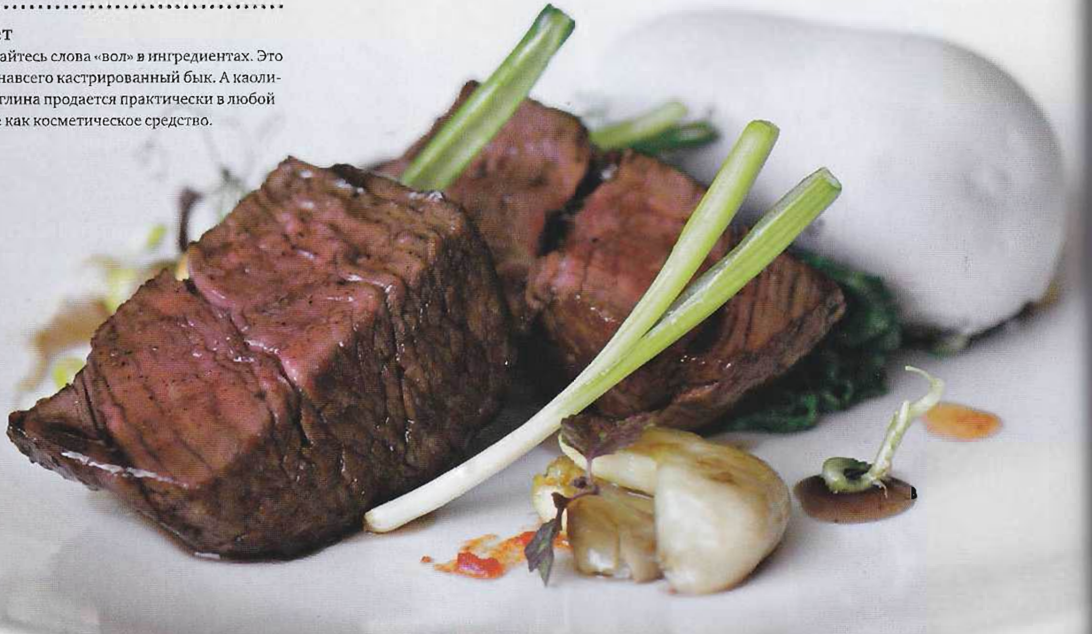
200 г вешенок
2 горсти свежего шпината
1 зубок чеснока
1 ст. л. белого сухого вина
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Вырезку обсушить, смазать оливковым маслом, натереть солью и перцем, положить в миску, накрыть пленкой. Развести каолиновую глину 50 мл теплой воды, добавить чернила каракатицы и перемешать до однородности. Картофель отварить почти до готовности, остудить. Срезать с длинной стороны каждой картофелины тонкую полоску, чайной ложкой вынуть изнутри почти всю мякоть, оставив стенки толщиной 5 мм. Молоко и сливки прогреть вместе в сотейнике до кипения, но не кипятить. Зеленый лук измельчить. Чоризо измельчить, обжарить на сухой сковороде, 2 мин. Добавить мякоть картофеля, горячие сливки и молоко, размять в грубое пюре и снять с огня. Добавить зеленый лук, приправить солью и перцем по вкусу. Картофелины наполнить полученной массой, поставить на противень, смазать со всех сторон, кроме нижней, каолиновой смесью. Сильно разогреть гриль с установленной над ним решеткой. Уложить на решетку мясо, обжарить, по 2 мин. с каждой стороны, затем переложить на решетку, стоящую в центре духовки, разогретой до 220 °С. Готовить 16–17 мин. Затем переложить мясо на блюдо (снизить температуру духовки до 180 °С), накрыть фольгой и оставить на 15 мин. За 5–6 мин. до подачи к столу поставить в духовку картофель, смазанный каолиновой смесью. Пока мясо «отдыхает», приготовить гарнир: чеснок измельчить, вешенки тонко нарезать. У шпината удалить черешки листьев, большие листья нарезать, мелкие оставить как есть. В сковороде разогреть 1 ст. л. масла, положить грибы вместе с чесноком, добавить щепотку соли и обжаривать, помешивая, в течение 2 мин. Влить вино, через 30 сек. добавить шпинат и прогреть все вместе, пока шпинат не повянет, около 1 мин. Разложить горячий гарнир по тарелкам. Нарезать мясо поперек волокон, разложить поверх гарнира. Рядом уложить «картофельный камень» (он съедобен целиком). Украсить блюдо крупно нарезанным зеленым луком.

Совет

Не пугайтесь слова «вол» в ингредиентах. Это всего-навсего кастрированный бык. А каолиновая глина продается практически в любой аптеке как косметическое средство.



Ножку ягненка очень важно правильно подготовить к запеканию. Для этого прежде всего удалите все лишнее, введя острие тонкого, гибкого и очень хорошо заточенного ножа под слой жира у широкого конца ноги, а затем сняв пленку и жир одним куском и одновременно срезав при этом пленку, соединяющую жир и мясо. Потом соскребите почти весь оставшийся жир, оставив совсем немного для сочности.

Ножка ягненка, запеченная в черной пасте из маслин, с овощами

4 порции

Что нужно:

4 ножки ягненка с костью, примерно по 0,8 кг
небольшой пучок свежего розмарина
небольшой пучок свежего тимьяна
3–4 зубка чеснока
оливковое масло «экстра вирджин»

Для черной пасты:

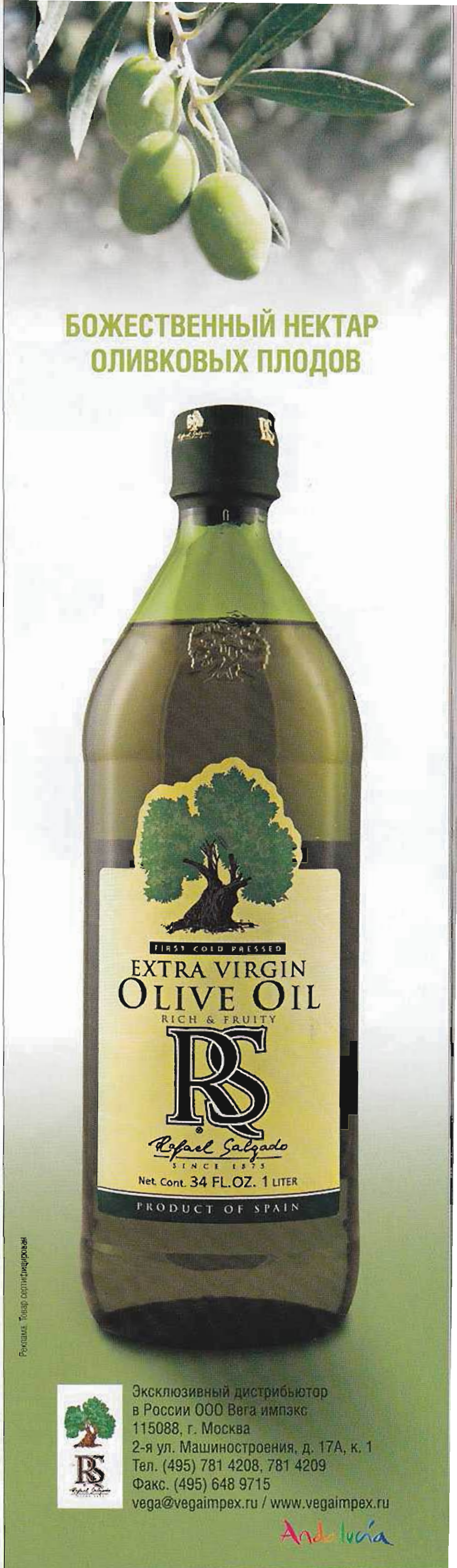
2 банки (по 400 г) испанских маслин с косточками
1 ст. л. свежих крошек белого хлеба
0,5 зубка чеснока
несколько капель чернил каракатицы
1 ч. л. оливкового масла
25 г сливочного масла

Для гарнира:

200 г разных овощей (цветной капусты, моркови, картофеля, тыквы, зеленой фасоли, цукини, сахарного горошка, кольраби)
2 веточки тимьяна
1 веточка розмарина
1 ч. л. оливкового масла, настоянного на чесноке
горсть кресс-салата
соль

Что делать:

Это блюдо следует начинать готовить за сутки до подачи к столу. С ножек ягненка срезать все пленки и почти весь жир, удалить тазовую кость. Отделить листики тимьяна и розмарина от веточек. Чеснок очистить, измельчить. Смазать ножки со всех сторон оливковым маслом, натереть солью и перцем, посыпать измельченным чесноком, листиками тимьяна и розмарина, уложить в контейнер, накрыть и поставить в холодильник на 6 ч. Поместить противень с установленной в ней решеткой в нижнюю треть разогретой до 230 °С духовки. Ножки очистить от маринада и уложить на решетку. Закрыть духовку и сразу же понизить ее температуру до 80 °С. Готовить 12 ч. Для гарнира все овощи бланшировать в подсоленном кипятке до готовности, обсушить, уложить в миску. Сразу посыпать горячие овощи тимьяном и розмарином, сбрызнуть чесночным маслом, приправить солью, перемешать; сохранять теплыми до подачи. Маслины уложить на разделочную доску, слегка раздавить, удалить косточки. Чеснок измельчить. В сотейник влить оливковое масло, добавить чеснок, оливки и сухари, поставить на минимальный огонь. Готовить, постоянно перемешивая, до появления аромата жарящегося чеснока, примерно 4 мин. Снять с огня, пюрировать погружным блендером. Вновь поставить на огонь, слегка прогреть (не давая кипеть), добавить мелко нарезанное сливочное масло, перемешать и снять с огня. Разогреть духовку до максимума. Горячие ножки тщательно смазать со всех сторон черной пастой, поместить в духовку и прогреть в течение 3–4 мин. Гарнир разложить по тарелкам, посыпать кресс-салатом. Ножки ягненка подать на отдельных тарелках.



Шоколадный трюфель с желе из сладкого перца и малины

6 порций

Что нужно:
250 г горького шоколада (80% какао)
100 мл жирных сливок
150 мл молока
80 мл оливкового масла
20 мл апельсинового ликера Grand Marnier
соль fleurs de sel

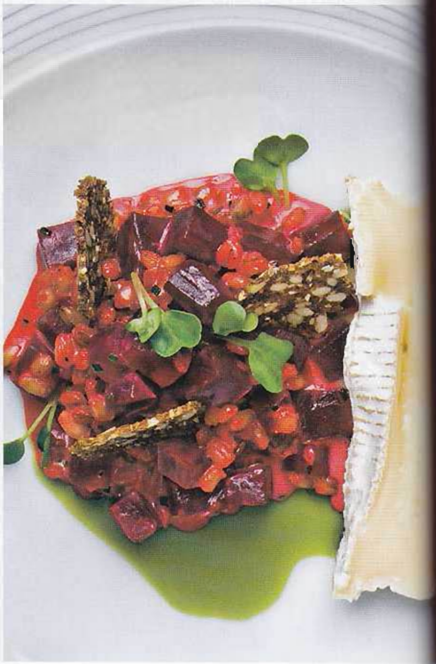
Для желе:
2 красных сладких перца
200 г малинового пюре
10 мл малинового уксуса
2,5 ч. л. желатина
50 г сахара

Для украшения:
ягоды малины
тонкие пластинки карамели

Что делать:
Заранее приготовить желе. Перцы подпечь со всех сторон в духовке или под грилем до появления черных подпалин. Уложить перцы в миску, накрыть пленкой на 10–15 мин. Снять кожицу, удалить сердцевину. Измельчить мякоть в блендере в пюре. Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. Довести до кипения сахар со 100 мл воды. Желатин отжать, добавить в сироп, снять с огня. Перемешивать, пока желатин полностью не растворится. Добавить малиновое пюре, малиновый уксус и пюре из сладкого перца. Перемешать до однородности, переложить в прямоугольную форму, поставить в холодильник на 6 ч. Для трюфеля налить в сотейник сливки, молоко и ликер. Довести до кипения, снять с огня. Добавить разломанный на кусочки шоколад. Перемешивать, пока шоколад полностью не растопится. Добавить оливковое масло, тщательно перемешать. Перелить в миску, остудить. Желе нарезать маленькими кубиками. Трюфельную массу при помощи ложки разложить по тарелкам. На каждый трюфель сверху поместить по щепотке соли fleurs de sel. Разложить вокруг кусочки желатина и свежие ягоды малины. Украсить блюдо пластинками карамели, сбрызнуть оливковым маслом и подать.

Диктатор-патриот

Таллин – город высокой ресторанной культуры. Журналисты «Гастронома» и съемочная группа канала Telecafé в очередной раз убедились в этом, побывав в самом известном ресторане Эстонии, «Ö», и пообщавшись с его шеф-патроном Романом Защеринским



Тридцатилетний Роман Защеринский – один из создателей «новой эстонской кухни». Энергичный, активный, веселый и бесконечно увлеченный своим делом. Ресторан «Ö», кухню которого он возглавляет семь лет, второй год подряд признан лучшим в Эстонии. Даже соперники говорят о нем в превосходной степени. Роман никогда не перестает удивлять. Тем, что создает необыкновенные блюда из самых простых вещей.

– Главная тенденция в Эстонии – использовать местные продукты, ничего с юга, ничего из Средиземного моря. Это дань моде, экономия или доказательство их качества?

– Это стремление показать, что гурме-еду можно делать из обычных ингредиентов. Мы варим суп-капучино из раков и темного эстонского пива, делаем крем-брюле из творога и сорбе из ревеня. Наш ответ фуа-гра – мусс из куриной печенки, которую почти не отличить от гусиной. Она сер-

Перлотто с запеченной свеклой и сыром

4 порции

Что нужно:

300 г перловки
2 стакана куриного бульона
0,5 стакана яблочного или виноградного вина
1 луковица
3 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла
яблочный уксус
2 лавровых листа
5 горошин белого перца
соль, свежемолотый черный перец
свежий козий сыр
сыр бри и чипсы из ржаного хлеба для подачи

Для гарнира и сиропа:

1,2 кг свеклы для сиропа
1 средняя свекла для гарнира
3 зубка чеснока
2 веточки розмарина
10 веточек тимьяна
4 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
0,25 ч. л. свежемолотого черного перца

Что делать:

Для свекольного сиропа отжать из свеклы сок (у вас должно получиться примерно 400 мл), влить в сотейник и уварить на среднем огне до 100 мл. Очистить оставшуюся 1 свеклу от кожуры, нарезать кубиками со стороной 1 см. Чеснок измельчить, у розмарина и тимьяна удалить стебли, листочки мелко порубить. Соединить чеснок, пряные травы, соль, перец, сахар и подсолнечное масло, тщательно перемешать со свеклой, выложить на противень. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 25 мин. Для перлотто вскипятить 1 л воды с 1 ч. л. соли, всыпать промытую перловку, добавить горошины белого перца и лавровый лист. Довести до кипения, варить 15 мин. Откинуть на дуршлаг, удалить перец и лавровый лист. Лук нарезать мелкими кубиками. В кастрюле с толстым дном разогреть масло, обжарить лук до золотистого цвета, добавить перловку. Готовить, помешивая, 5 мин. Влить вино и довести до кипения. Сделать небольшой огонь и влить половину куриного бульона. Варить, помешивая и периодически добавляя бульон, около 10 мин. Влить свекольный сироп и уварить еще, до легкого загустения. Добавить свежий сыр (количество – по вкусу) и запеченные кубики свеклы. Приправить перцем, солью и несколькими каплями яблочного уксуса. Подавать немедленно, положив сверху немного сыра и чипсы из ржаного хлеба.

вируется джемом из облепихи и одуванчиков. У нас не большой спектр основных продуктов – мяса, рыбы, зато у нас много ягод, грибов, всего того, что почему-то мало используется на кухне. Та же самая облепиха: обычно ее воспринимают как лекарство, и никто не думает, что из нее может получиться, к примеру, мороженое. А мы из нее не только десерты делаем, но и соусы, и закуски, и супы. Или вот готовим ризотто, но не из риса, а из перловки, со свеклой и эстонским козьим сыром

– Твой любимый угорь, коронное блюдо «Ö», тоже из местных озер?

– Конечно. Обходимся без морского. И тушим его не в виноградном вине, а в эстонском яблочном – десертном Poltsamaa Kuldne. Просто надо быть внимательным к тому, что тебя окружает. У нас не растет белый персик, который нужен для оригинального коктейля «Беллини», у нас полно крыжовника – и мы делаем «Беллини» с крыжовником. Наливку из лесной рябины. «Мимозу» из сока облепихи с шампанским, коктейль «Мартини» на основе яблочного вина. В сезон охоты используем мясо оленя, бобров...

– Бобров?!

– Бобры очень вкусные. Для холодных закусок подходят, тушения. А особенно хорошо их коптить – у них специфический вкус, и копчение его убирает.

– И много необычных продуктов в твоем арсенале?

– Например, у нас есть сорбе из яблок и молодых побегов ели. В начале мая, когда они только появляются, они кислые и ароматные, мы их замораживаем и потом делаем сорбе, очень освежающее. Мы любим «подножный корм» – то, что обычно считается несъедобным. Кстати, подобные вещи встречаются в старых поварских книжках – у той же Молоховец, ведь все это люди получали бесплатно, это росло вокруг. А для нас прежде всего важно, что мы можем удивить клиентов, заставить их сказать «вау!». Гребешки и фуа-гра предлагает практически каждый ресторан – не важно, в Париже вы или Москве, меню на шестьдесят процентов состоят из одних и тех же ингредиентов. Наша задача – сломать этот стереотип, выйти из поварской матрицы.

– Ты часто употребляешь слово «удивить». Разве задача ресторана не накормить?

– Нет. Есть разные рестораны. Это как с машинами – бывают семейные авто, машины, которые перевозят груз. Для меня ресторан – это возможность показать людям, что можно делать еду по-другому, открыть для них возможности продуктов. Ведь все это съедобно – вы пробовали. Недавно у нас был шеф-повар из Франции – он в осадок выпал, все спрашивал, откуда мы берем эти идеи – яблоки с хвоей, куриная печенка с облепихой...

– А откуда ты берешь эти идеи? Сам все придумываешь или что-то коллеги подсказывают?

– Нет, я один, в этом плане я индивидуалист. Их время еще придет. Я вижу общую картину – начиная с того, какой вкус у хлеба, и заканчивая сервировкой. И мне важно, чтобы все было так, как я задумал.

– Ты, похоже, диктатор!

– Абсолютный. Я вообще не терплю пререканий. В жизни мы хорошие друзья, но кухня – как армия, здесь не может быть демократии: вот я бы сегодня так хотел сделать, а я вот так... Я беру на себя ответственность, я гарантирую ребятам, что у них каждый месяц будет зарплата, что ресторан не обанкротится, и это дает мне право говорить им, как они должны жить, пока находятся на кухне.

– Роман, а как ты подбираешь команду и что для тебя имеет значение?

– Во-первых, у человека должна быть страсть к тому, что он делает. В моей команде никто не работает ради денег – здесь совсем небольшие зарплаты, а трудиться приходится иногда по триста часов в месяц. Во-вторых, психологический портрет, умение работать в коллективе. Если это лидеры, их не должно быть много, иначе они будут тянуть одеяло на себя. А когда ты работаешь в бешеном темпе, все механизмы должны быть отлажены. И наконец, важен врожденный талант. Трое моих работников – бывшие строители, но я увидел в них то, что мне нужно.

Кафе для кулинарных наркоманов

В ноябре Роман Защеринский, его жена, сомелье Яна Защеринская, и брат, шеф-повар таллинского ресторана «Чайковский» Игорь Андреев, открывают кафе с домашней русско-эстонской кухней под названием «Мак» – Kohvik Moon. Как говорит Роман, это будет ресторан для «кулинарных наркоманов» – заведение, посвященное только еде. «Мы хотим, чтобы было, как в маленьких городках Италии, Франции: еда – в простой миске, но потрясающая на вкус. И само место вроде бы ничего собой не представляет, но в нем чувствуется необыкновенная атмосфера любви и доброжелательности, вы не просто утоляете голод, вы приходите в гости». За счет чего Роман хочет создать эту атмосферу? Конечно, за счет себя. И у него это точно получится.

– Кто ты сам по первой профессии?

– По первой и, наверное, последней профессии я повар. После школы я хотел пойти в художественный институт, на скульптуру, но там был сложный экзамен на эстонском, который бы я не сдал. Вообще образование на русском языке можно было получить только в технических вузах. И вдруг я узнал, что в кулинарную школу экзамены сдавать не надо. Я пошел. Правда, там любви к кулинарии у меня не родилось. Страсть появилась, когда я первый раз попал в «Бульдожий паб», здесь, в Таллине. Моя семья никогда не ходила в рестораны, у нас всегда фантастически готовили дома, и тут, тринадцать или четырнадцать лет назад, я увидел, что рис варили с куркумой, выкладывали в коктейльную чашку, ставили на тарелку и подавали в виде пирамиды – я просто не знал, что такое возможно! Именно тогда я понял, что из еды тоже можно что-то создавать. И в отличие от скульптуры ты можешь творить сразу в нескольких плоскостях: у тебя не только цвет и форма – у тебя еще запах, вкус, звук. Соус булькающий, пена капучино...

– Есть повара, у которых ты бы хотел поучиться?

– Есть очень много поваров, у которых я бы хотел пообедать. Но мне, пожалуй, не хотелось бы учиться. Мне нравится тот путь, которым мы идем, что мы сами что-то находим. Я боюсь, что, если я буду у кого-то учиться, это повлияет на мои взгляды и я начну заниматься плагиатом.

– Как ты относишься к молекулярной кухне? Ведь именно в этой сфере работают повара, возглавляющие мировые кулинарные рейтинги.

– Плохо! Мне нравятся вещи, ясные по текстуре: мясо – это мясо, рыба – это рыба. Когда я впервые попал в Лондон, Гордон Рамзи был еще на высоте, и в его ресторане я получил, наверное, самые сильные впечатления от еды. Она была достаточно простая, но вкусы настолько чистые! Обыкновенные овощи были доведены до совершенства, у каждой морковочки, брюковки была своя степень проготовленности, и все это взрывалось во рту совершенно натуральными вкусами.

– А что ты, кстати, думаешь про рейтинги и состязания?

– Мне все равно, если честно. Приятно, когда тебя выбирают первым, но я от этого не готовлю лучше или хуже. Как мы выкладывались на сто процентов, так и выкладываемся. Раньше я участвовал в соревнованиях, но потом понял: мне неинтересно что-то кому-то доказывать. У меня в ресторане каждый день соревнование. Если всем все понравилось – значит, мы его выиграли.

– Роман, а тебе бы хотелось выйти за пределы Эстонии и открыть ресторан где-нибудь еще?

– Пока что нет. Я патриот Не политический, а патриот этой местности, этой природы. Мне все подходит в Эстонии. И если я уеду за границу, кто же здесь будет всем этим заниматься?

Татьяна Олефиренко

Подробности о поездке в Таллин, а также регулярные отчеты о кулинарных путешествиях и лучшие рецепты со всего мира вы найдете на канале Telecafé. Telecafé – первый круглосуточный телеканал о еде как части культуры, предлагающий интеллектуальный подход к кулинарии. История продуктов, экзотические вкусы разных стран и эпох, свежие новости фуд-дизайна, аппетитные традиции, имена, вошедшие в историю мировой кухни, и уникальное собрание оригинальных рецептов на все случаи жизни.
www.telecafe.ru

telecafé
Канал со вкусом!

Чесноком и не пахнет

Для пасты из запеченного чеснока очистите головки от верхнего слоя шелухи, разрежьте поперек пополам, положите в форму для запекания, влейте воды, сбрызните оливковым маслом, закройте фольгой и поставьте в разогретую до 170 °С духовку на 1 час. Затем выдавите дольки из шелухи и разомните в пасту. Такой чеснок хранится в холодильнике 10 дней. Он обладает весьма умеренным ароматом и пригодится для многих блюд

1 Сэндвич с бужениной

Тонко нарежьте буженину с жирком и 1 небольшой крепкий, но спелый помидор. Возьмите пару листов зеленого салата и 2 куска хлеба для сэндвичей. Один кусок смажьте горчицей, второй – пастой из запеченного чеснока На каждый кусок уложите по ломтику буженины и несколько ломтиков помидора. Выложите на один кусок салатные листья и соедините в сэндвич. Подавайте немедленно.

2 Заправка для салата

Смешайте до однородности 1 стаканчик (125 г) натурального йогурта с 1 ст. л. нерафинированного растительного масла, 1 ч. л. пасты из запеченного чеснока, щепоткой молотой зиры и кориандра, свежемолотым черным перцем и солью по вкусу. Такой заправкой можно полить салат из помидоров или капусты, салат из картофеля или салат с холодным мясом.

3 Слоеные пирожки

Тонко раскатайте дрожжевое слоеное тесто. Одну половину смажьте пастой из запеченного чеснока тонким слоем, посолите и поперчите. Закройте второй половиной теста, слегка прижмите. Надрежьте верхний слой теста на длинные прямоугольники или ромбы. Смажьте топленым маслом, присыпьте кунжутными семечками и поставьте в разогретую до 180 °С. Выпекайте до золотистой корочки, примерно 15 мин. Полностью остудите, разделите на отдельные слойки и подавайте как закуску к пиву или овощным салатам.

4 Быстрый картофельный суп

Измельчите 2 большие луковицы и обжарьте в кастрюле с толстым дном на сливочном масле до золотистого цвета, 10 мин. Добавьте нарезанные небольшими кубиками 5 средних картофелин, обжаривайте еще 10 мин. Влейте 1 л кипящей воды, доведите до кипения, посолите и варите до мягкости картошки, примерно 10 мин. Перелейте суп в блендер, положите 1–2 ст. л. пасты из запеченного чеснока и 150 мл жирных сливок, взбейте до однородности. Верните в кастрюлю, посолите и поперчите по вкусу и прогрейте, но не кипятите. Подавайте, посыпав слегка поджаренными семенами зиры.

5 Омлет с помидорами

Сделайте на помидорах крестообразный надрез, обдайте их кипятком и снимите кожицу. Нарежьте дольками, удалите семена. На сильном огне обжарьте помидоры в масле с одной стороны, 3 мин. Переверните, посолите и влейте яйца, взбитые с пастой из запеченного чеснока (0,5 ч. л. на 1 яйцо). Жарьте, смещая схватившиеся куски омлета к центру. Подавайте немедленно

6 Томатный соус для макарон

Влейте в сотейник 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин», всыпьте по 0,5 ч. л. сухого розмарина и базилика, готовьте на небольшом огне 5 мин. Увеличьте огонь, положите 1 банку (400 г) рубленых помидоров в собственном соку. Перемешайте и готовьте 5 мин. Добавьте 2–3 ст. л. пасты из запеченного чеснока и готовьте до загустения, еще 5 мин. Посолите и поперчите по вкусу.

7 Фарш для запеченной курицы

Смешайте 100 г размягченного сливочного масла с 2 ст. л. пасты из запеченного чеснока, посолите, выложите на двойной слой пленки, сверните в колбаску, завяжите концы и заморозьте. Перед запеканием у курицы весом 1 кг очень осторожно руками отделите кожу от мяса, начиная с шеи, а потом с другой стороны, от гузки. Тонко нарежьте замороженное чесночное масло и распределите у курицы под кожей. Внутри курицу смажьте пастой из чеснока (можете положить горсть белого винограда). Свяжите курице ножки, запекайте грудкой вверх при 190 °С 40 мин. Поливайте выделяющимся соком.

Calvé

когда вкусно по-настоящему!

Классика всегда в моде!

Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус еды. **Майонез Calve Классический** мягко подчеркнет вкус Ваших любимых блюд, а его консистенция идеально подойдет ко всему, что бы Вы ни готовили.

Приготовление пищи – это творческий процесс. И чтобы блюдо приобрело тот самый неповторимый вкус, необходимо так подобрать все ингредиенты, чтобы они «зазвучали» в единой симфонии. **Майонез Calve Классический** – идеальный компонент, который прекрасно сочетается как с овощами, так и с мясом. Он поможет раскрыть богатый вкус других ингредиентов и сделает любое Ваше блюдо настоящим кулинарным шедевром.

Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve

Печёный карп с овощами

Очистить карпа от чешуи и внутренностей. Смешать майонез с мелко нарезанным чесноком и имбирем. Обмазать рыбу получившимся соусом из майонеза, имбиря и чеснока. На бумагу для запекания выложить нарезанные овощи и рыбу. Аккуратно завернуть бумагу и запекать в духовом шкафу 45 мин. при температуре 190 градусов

Ингредиенты (на 4 порции):

- Карп — 1шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Имбирь — 30 г
- Морковь, стебель сельдерея по 100 г
- Майонез Calve Классический — 200 г

Филе сельди с картофельным салатом

Нарезать очищенное филе маринованой сельди на одинаковые кусочки. Картофель отварить в мундире до готовности. Свеклу варить до готовности с семенами кориандра и тмина. Порезать овощи на кусочки. Картофель смешать с майонезом и мелко рубленным луком. Выложить свеклу на тарелку, поверх картофель и очищенную сельдь. Украсить майонезом

Ингредиенты (на 4 порции):

- Филе маринованной сельди — 1 шт.
- Картофель — 200 г
- Свекла —100 г
- Луковица — 1 шт.
- Листья салата — 40 г
- Майонез Calve Классический — 100 г

реклама

Коробейники

Наши дети очень заняты. Они рисуют, фотографируют, лепят, танцуют, занимаются спортом, музицируют... Как быть, если все важные дела начинаются сразу после школы и времени на еду дома не хватает? Нет фаст-фуду! Мы голосуем за ланчбокс, удобную пластиковую коробочку, предусмотрительно собранную мамой или бабушкой

Паста с цыпленком и спаржей

2 порции

Что нужно:

- 2 филе грудки цыпленка
- 150 г любой пасты
- 75 г зеленой фасоли
- 75 г спаржи
- 1/2 стебля лука-порея (белая часть)
- 125 мл куриного бульона
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль

Что делать:

Тонко нарезать филе. Промыть и нашинковать порей. Фасоль и спаржу нарезать кусочками по 3 см. Разогреть в сковороде 1 ст. л. масла. На среднем огне обжарить кусочки цыпленка, примерно по 4 мин. с каждой стороны, переложить на тарелку. Влить в сковороду оставшееся масло, положить порей и на слабом огне готовить до мягкости, 5–7 мин. Добавить спаржу и фасоль, обжарить все вместе 2–3 мин., влить бульон. Увеличить огонь до максимума, готовить 2–3 мин. Отварить пасту согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, смешать с цыпленком и овощами.

Сэндвич с бараниной и пастой из нута

1 сэндвич

Что нужно:

2 тонких куска мякоти баранины с задней ноги
1 мини-чиабатта
1 маленький помидор
несколько плотных салатных листьев по вкусу (романо, рукола)
2 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. оливкового масла «экстра вирджин»
щепотка молотой зиры
соль, свежемолотый черный перец

Для гороховой пасты:

50 г консервированного или отваренного нута
1 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. натурального йогурта
соль

Что делать:

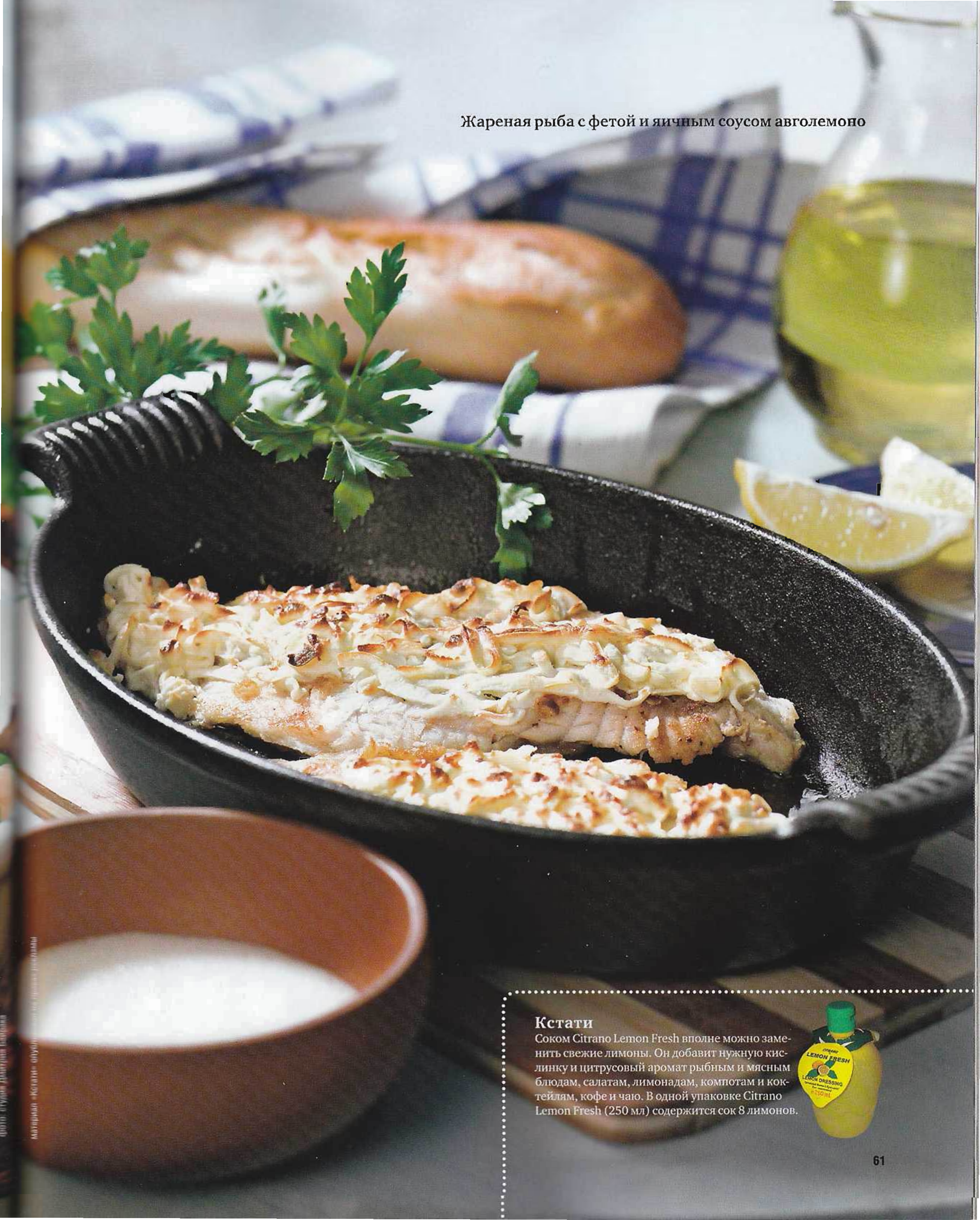
Для пасты уложить в блендер нут, добавить лимонный сок и йогурт, размолоть до однородности, приправить солью по вкусу. Для баранины смешать лимонный сок и зиру, добавить соль и перец по вкусу. Замариновать баранину в этой смеси на 30 мин. Оливковое масло разогреть на среднем огне в сковороде, положить мясо и обжарить его до готовности, примерно по 3 мин. с каждой стороны. Чиабатту разрезать вдоль пополам, смазать пастой из нута обе половины изнутри. Помидор нарезать тонкими кружками. Положить между половинками чиабатты в произвольном порядке мясо, кружки помидора и салатные листья.

В греческом зале

Простые рецепты и вкусные продукты – вот сущность греческой кухни. Пока варится фасоль и настаивается халва, потушите курицу с анисовой водкой узо, а затем поджарьте рыбу. Получившийся ужин изумит вас своими классическими пропорциями

Фасолиа салата

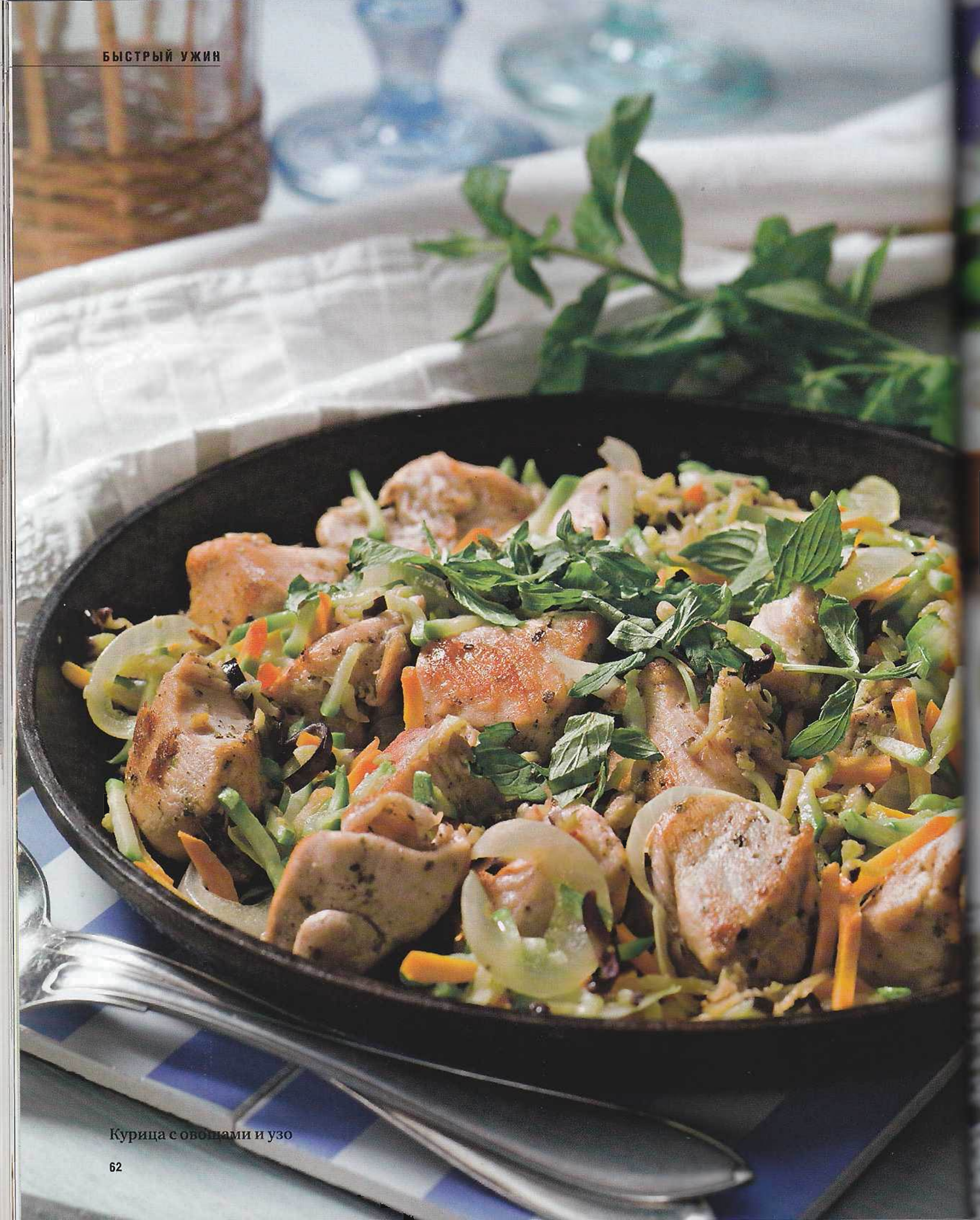
фото: студия Дмитрия



Жареная рыба с фетой и яичным соусом авголемоно

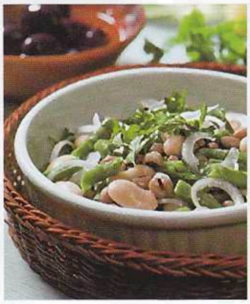
Кстати

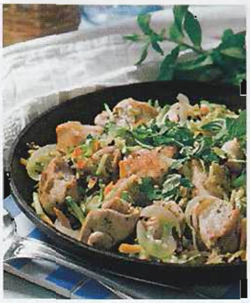
Соком Citrano Lemon Fresh вполне можно заменить свежие лимоны. Он добавит нужную кислинку и цитрусовый аромат рыбным и мясным блюдам, салатам, лимонадам, компотам и коктейлям, кофе и чаю. В одной упаковке Citrano Lemon Fresh (250 мл) содержится сок 8 лимонов.



Курица с овощами и узо

Халва из манки с изюмом и кедровыми орешками





Фасолиа салата

Что нужно:
- 1 банка бобов баттер (фасоли лима)
- 100 г фасоли «черный глаз»
- 100 г свежей или замороженной зеленой фасоли
- 1 маленькая белая луковица
- 0,5 зубка чеснока
- сок 3 лимонов
- средний пучок петрушки
- 100 мл оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 ст. л. сладкой горчицы
- соль, черный перец

Жареная рыба с фетой и яичным соусом авголемоно

Что нужно:
- 4 филе белой морской рыбы, по 150–200 г каждое
- 100 г феты
- 2 яйца
- 2 лимона
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый белый и черный перец

Курица с овощами и узо

Что нужно:
- 4 филе куриной грудки
- 1 средний крепкий баклажан
- 1 большой цукини
- 1 большая морковка
- 1 головка фенхеля
- 1 ч. л. сушеного орегано
- 50 мл анисовой водки узо
- 4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- маленький пучок свежей мяты
- соль

Халва из манки с изюмом и кедровыми орешками

Что нужно:
- 2 стакана манки
- 1 ст. л. изюма без косточек
- 1 ст. л. кедровых орехов
- 1 ст. л. белых кунжутных семян
- 0,5 стакана сахара
- 2 стакана оливкового масла «экстра вирджин»
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- цедра 1 лимона

За 60–50 мин. до начала ужина

Для салата фасоль «черный глаз» залить 1 л холодной воды, довести до кипения и варить до готовности, примерно 30–40 мин.

За 50–30 мин. до начала ужина

Для халвы разогреть в сотейнике масло, всыпать манку. Готовить на слабом огне, помешивая, до золотистого цвета, затем добавить изюм, кедровые орехи и кунжут, перемешать и снять с огня. В другой сотейник поместить сахар, 2 стакана воды, корицу и тертую цедру, довести до кипения, готовить до растворения сахара. Перелить полученный сироп в сотейник с халвой, мешать до загустения, накрыть и отставить до подачи.

За 30–15 мин. до начала ужина

Для курицы с узо нарезать куриное филе кусочками длиной 3–4 см, полить оливковым маслом, посыпать орегано. Баклажан, цукини и морковку очистить, натереть на крупной терке. У фенхеля срезать зеленую верхушку, а головку тонко нарезать. Мяту разобрать на листья. Кусочки курицы обжарить на большой сковороде, помешивая, 5 мин. Добавить все овощи и узо, через 5 мин. снять с огня, приправить по вкусу, закрыть и оставить в теплом месте до подачи.

За 15 мин. до начала ужина

Для салата лук нарезать тонкими кольцами, чеснок измельчить. Петрушку разобрать на листики. Консервированную фасоль откинуть на дуршлаг, промыть и обсушить. Зеленую фасоль залить 2 л кипящей воды, отварить, 5–6 мин., откинуть на дуршлаг. Сварившуюся фасоль «черный глаз» также откинуть на дуршлаг. Всю подготовленную фасоль, лук и чеснок сложить в миску и, не давая остыть, добавить лимонный сок, оливковое масло и горчицу, перемешать. Посыпать листьями петрушки. Включить в духовке гриль на максимум.

Во время ужина, после подачи салата

Для жареной рыбы с фетой рыбное филе приправить черным и белым перцем. Фету натереть на крупной терке. В большой сковороде со съемной ручкой разогреть масло, положить филе. Через 2 мин. рыбу перевернуть, посыпать фетой и поставить сковороду под раскаленный гриль на 3 мин. Для **соуса авголемоно** взбить яйца с лимонным соком, 3 ст. л. горячей воды и солью на водяной бане до легкого загустения, 3–4 мин. Подать **рыбу** с хрустящим белым хлебом и яичным соусом. **Курицу с узо** подать, посыпав зеленью фенхеля и листьями мяты, а **халву** – с греческим йогуртом.

Груши в Новом Свете

Сочные, ароматные, сладкие груши выращивают почти во всех уголках света, но настоящий грушевый рай – Америка. Американцы, особенно фермеры северо-западных штатов, разбираются в грушах и в удачных сочетаниях с ними не хуже, чем в джазе и освоении космоса

Для начала мы сообщим вам десять важных фактов об американских грушах, таких разных, таких вкусных и дающих практически бесконечный простор для творчества кулинарам и кондитерам. Аргументов в их пользу у нас, конечно, гораздо больше, но все они не поместятся и в целом журнале.

1 Соединенные Штаты занимают третье место в мире среди стран – производителей груш.

2 Американские груши поставляются в более чем 55 стран мира и везде признаны одними из лучших.

3 В США выращивают 10 основных сортов груш – на любой вкус. В том числе: зеленый и красный бартлетт, боск, зеленый и красный анжу, комис, форель, секел.

4 Семена и грушевые деревья завезли в Америку первые поселенцы.

5 Главные грушевые сады расположены в штатах Вашингтон, Орегон и Калифорния.

6 Американские груши выращиваются в благоприятном климате на вулканической почве, а подпитывает деревья кристально чистая вода из тающих ледников.

7 В Америке осуществляется государственный контроль за качеством и безопасностью груш.

8 Американские груши собирают вручную и аккуратно складывают в мягкие мешки.

9 Груши из США – фрукты премиального качества.

10 Груши настолько популярны среди американцев, что в 2008 году Министерство сельского хозяйства США даже объявило декабрь «национальным месяцем груш».

О пользе груш

Наслаждаясь грушами, мы редко задумываемся о том, насколько они полезны. Может, все дело в том, что груша пребывает в тени своего главного «конкурента»? Ну кто не знает эту английскую пословицу: «Съедай по яблоку в день, и забудешь дорогу к докторам»? А что будет, если съедать в день по груше?

Начнем с того, что одной груши организму мало, лучше две или три. И тогда вы точно обеспечите себя необходимой диетической клетчаткой, поскольку груши – ее надежный источник. Клетчатка вызывает чувство насыщения, и таким образом вы лишаете себя опасности переедания. И при этом не рискуете набрать лишний вес: в грушах мало калорий (до 100 в плоде средних размеров).

Еще один аргумент: в грушах много железа. И довольно много калия, особенно в зимних сортах.

Груши помогают нормализовать работу кишечника, подходят для очищающих диет, помогают перевариванию пищи.

Груши – источник витамина С, который необходим нам для нормального обмена веществ и восстановления тканей. Грушевый отвар очень полезен при простуде, заболеваниях дыхательных путей, в том числе при легочных инфекциях. Эти фрукты могут быть очень полезны в деле профилактики высокого давления, диабета, ишемической болезни сердца и рака. В грушах нет холестерина, насыщенных жиров и натрия. И, кстати, не надо очищать груши от кожуры – именно в ней много клетчатки и полезных веществ.

При правильном хранении все это полезное почти без потерь может дожить «до теплых дней». Не зря ведь авторы «Кулинарной библии» Ирма Ромбауэр и Марион Бекер называют грушу «идеальным фруктом для хранения и перевозки, поскольку он должен дозревать вне дерева». Выбирайте плоды без вмятин и темных пятен. Хотя небольшие поверхностные порезы допустимы. Груши можно довести до зрелости при комнатной температуре, а потом убрать в холодильник. Или наоборот, хранить 5–7 дней в холодильнике, а затем дать дозреть в комнате в бумажном пакете. В холодильнике они лучше сохранятся в перфорированном целлофановом пакете, так как в емкости без воздуха у них темнеет сердцевина.

Груша плюс

Надо ли говорить читателям «Гастронома», среди которых столько искушенных домашних поваров, что груши широко используются в кулинарии?!

Звезда французского кино и известный кулинар Жерар Депардье утверждал: «Что касается груш, то они прекрасны в любом виде – и карамелизированные, и сваренные в вине с пряностями». В книге «Моя кухня» Депардье приводит два грушевых рецепта: он советует отварить груши в производимом в долине Луары танинном красном вине с мощным букетом, добавив корицу, ваниль и бадьян, и испечь пирог с грушами и миндалем.

Другой знаменитый француз, автор «Трех мушкетеров», в своем «Большом кулинарном словаре» дает необычный рецепт груш с салом, или немецкого рагу. Вот что советует Александр Дюма: «Слегка поджарьте сало, нарезанное мелкими кусочками; очистите рассыпчатые груши, нарежьте их также кусочками. Отварите на пару в небольшом количестве телячьего бульона, дайте стечь избытку бульона, а с кусочков сала – избытку вытопившегося жира. Смешайте сало с грушами в кастрюле, добавив щепотку натертого мускатного ореха, крупный перец и несколько листочков пижмы. Прокипятите

все вместе в течение получаса и подавайте это вкусное немецкое блюдо с обжаренными гренками, как это делается по средам при дворе герцога Вюртембергского».

Но это, конечно, лишь капля в море рецептов, в которых используются груши. Груши можно тушить, пошировать (припускать) в сахарном сиропе, запекать, жарить на гриле, мариновать. Они хороши в салатах, компотах, соусах, пирогах, тортах, вареньях и джемах. Мы любим их не только свежими или запеченными, но и в сушеном и консервированном виде.

Груши прекрасны с сыром и орехами. Не зря они почти всегда присутствуют на сырной тарелке. В сочетании с шоколадом, ванилью, мороженым они становятся изысканным десертом. А знатоки уверяют, что теплые груши будут еще вкуснее, если их посыпать специями – корицей, кардамоном, мускатным орехом, имбирем или гвоздикой. Кстати, для кулинарных опытов лучше брать слегка недозрелые экземпляры, поскольку спелые плоды выделяют слишком много сока.

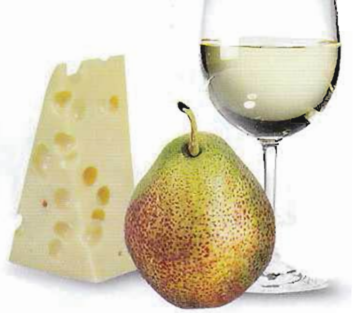
Груши можно добавлять в свой рацион уже с самого утра, положив кусочки разноцветных плодов в кашу, йогурт, творог, мюсли или во фруктовый салат. Замените привычный бутерброд на грушу – и вкуснее, и полезнее! Но их не стоит есть на пустой желудок и запивать водой.

Днем груши можно добавить в зеленый салат или подать к шпинату (плюс лесные орехи и сыр). Или приготовить грушевый чатни, который прекрасно дополнит жареное мясо или дичь. А вечером вы можете приготовить грушевый десерт: шоколадное суфле или грушевый пирог. Классика гастрономии – «Пьяные груши». Груши можно отварить не только в красном, но и в белом сухом вине, и в портвейне.

Из груш получаются удивительно ароматные домашние вина. Их вялят, консервируют в сиропах и маринадах. Во многих рецептах свежие яблоки можно с успехом заменить на твердые груши.

Никита Алексеев

Много других интересных фактов о грушах и рецепты вкусных блюд из груш США вы найдете на сайте www.usapears.ru



Бесспорное трио

Американские гурманы разработали целую систему гармоничных сочетаний таких изысканных продуктов, как груша – вино – сыр. **Бюро по грушам США и представительство Бюро в России готовы поделиться секретами этой разработки с читателями «Гастронома»:**

- груша бартлетт + сыр маскарпоне (белый сыр) + шампанское брют или бартлетт + сыр гауда (полумягкий сыр) + мерло;
- груша старкримсон + сыр бри (мягкий сыр) + кьянти или старкримсон + сыр стилтон (голубой сыр) + портвейн;
- груша анжу + сыр монтраше + совиньон блан или анжу + сыр камамбер (мягкий сыр) + шампанское;
- груша боск + сыр чеддер (полутвердый сыр) + каберне совиньон или боск + пармезан (твердый сыр) + барбареско;
- груша комис + сыр горгонзола + марсала или комис + сыр дана блю + сотерн.

Салат с грушами, голубым сыром, изюмом и фундуком

4 порции

Что нужно:

- 2 твердые спелые груши бартлетт
- 70 г сыра с голубой плесенью
- 0,5 стакана очищенных половинок сырого фундука
- средняя упаковка листового салата (латук, рукола)
- маленькая горсть мелкого изюма без косточек
- сок четвертинки грейпфрута

Для заправки:

- 1 ст. л. белого винного уксуса
- 2 ст. л. абрикосового джема (без кусочков)
- 2,5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 0,5 ч. л. сахара
- соль, свежемолотый черный или белый перец

Что делать:

Изюм замочить в теплой воде на 15–20 мин., затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Орехи разложить в один слой на противне и поставить в разогретую до 175 °С духовку на 7–10 мин., затем вынуть и остудить. В маленьком контейнере с плотно закрывающейся крышкой смешать уксус, слегка разогретый на водяной бане или в микроволновой печке абрикосовый джем, оливковое масло, сахар, соль и перец по вкусу, закрыть крышкой и взболтать до однородности. Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать каждую вдоль на 8 ломтиков. Сбрызнуть грейпфрутовым соком. В большую миску нарвать салатные листья. Добавить изюм и орехи. Встряхнуть заправку еще раз и полить ею салат. Осторожно перемешать и разложить на 4 тарелки. По краям каждой тарелки разложить по 4 ломтика груши. Сверху посыпать раскрошенным сыром.

Только для взрослых

Видит око, да зуб неймет – это про айву, один из немногих фруктов, который нельзя съесть прямо с ветки и к которому не все знают, как подступиться. Айва и в самом деле только для посвященных, но зато эти люди умеют выжать из нее все соки

Айва изначально принадлежит Востоку – тем поджаренным солнцем краям, где растет она рядом с шелковицей и вековыми чинарами. Вы, может быть, видели ее где-нибудь в бухарском пансионе, где в тени айвового дерева, во внутреннем дворике отделанного майоликой дома, стояла огромная кровать-сури. В центре сури помещался столик, на нем – узорчатый чайник, орешки, цукаты – все для полуденного отдыха... Или айва росла в Абхазии, где вы гостили в частном доме, или в курортном Апшероне, откуда на базар в Баку везут литровые банки с самым – кроме шуток – вкусным в мире айвовым вареньем.

В Южной Европе айва тоже есть, но в этих местах владелец сада, где среди яблочных и грушевых затесалось хотя бы одно щедрое айвовое дерево, под конец осени часто не знает, куда пристроить его дары: гости нехотя соглашаются взять пакетик с фруктами, которые даже не всяким ножом почистишь, такие древоподобные. Хотя способ есть, и о нем чуть ниже.

Из европейских вспоминается один шедевр – испанский мембрилло, айвовый то ли джем, то ли мармелад. Он такой густой, что его подают нарезанными кубиками, и в каждом кубике, как в бульонном, содержится настоящий концентрат айвового вкуса – цветочный, медовый, отдающий даже как будто восточными специями – анисом и бадьяном. Мембрилло (или мягкую пасту «дульче де мембрилло») испанцы подают к сыру, скажем, к твердому козьему манчего, к пирогам со свежим сыром.

Другое дело – айва на Востоке. Допустим, в ливанской аптеке можно купить снадобье из сушеных и молотых семян айвы – помимо укрепления иммунитета и решения десятка медицинских проблем, оно, например, снимает мнительность. Хозяйки кладут спелые фрукты в шкафы, на манер прованских саше – чтобы тонкий аромат передался белью и платьям.

Здесь традиционно айву едят в основных блюдах – с молодой бараниной (и непременной для кавказских республик кинзой), с марокканским кускусом и корицей, с рисом (попробуйте узбекский плов, в котором к зирваку добавляются кусочки айвы), с курицей и другой птицей. Айва в горячих блюдах проявляет себя как лучший гарнир – ее плотная, как у тыквы, текстура смягчается, отдает другим ингредиентам аромат и сладость (вместе со своим главным вяжущим элементом пектином). И приобретает необычайный, несвойственный другим фруктам шарм: кажется, что кусочки состоят из тысяч рассыпающихся во рту мельчайших гранул. (Или вспомните варенье: уваренная айва становится полупрозрачной, и эти шарики-гранулы можно увидеть невооруженным глазом.)

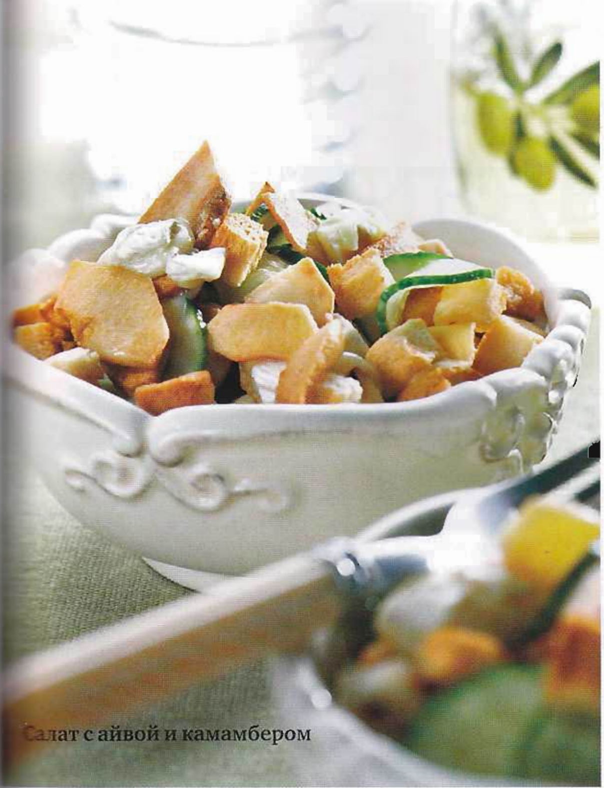
В ноябре, когда айва в числе последних в этом сезоне гастролеров появляется на наших рынках, самое время с ней поэкспериментировать. Имейте в виду, что айву всегда нужно брать максимально спелую – то есть ярко-желтую. И вот, взяв такой фрукт, мы разрезаем его на половинки, аккуратно вырезаем мякоть и нарезаем ее мелкими кубиками. Тем временем тушим лук, добавляем к нему айву и порезанную такими же кусочками куриную грудку. Снимаем с огня, заправляем фарш любимыми специями и сметаной – и выкладываем в чашечки из айвы. Присыпаем сверху свежеприготовленными панировочными сухарями, отправляем в духовку (налив на противень немного воды) и ждем готовности.

Для последних в этом году выездов на природу – со свитерами, пледами, горячим глинтвейном – айва тоже подходит как нельзя лучше: у пирогов с айвой особенный вкус, он насыщеннее и, что ли, драматичнее, чем у хорошо знакомых нам яблочных. Айву можно использовать и для шарлотки, и для тарт татена (имея в виду только, что на разваривание потребуется больше времени). Но вот вам специальный осенний рецепт: крамбл, пирог «в крошках» из последних яблок, груш и айвы. Взять их нужно в одинаковой пропорции: положить нарезанную на четвертинки айву в кастрюлю, залить небольшим количеством сиропа и начать варить. Тем временем подготовить груши и яблоки и минут десять спустя добавить к айве. Через пять минут погасить огонь и добавить к смеси чайную ложку розовой воды. Пока все это остывает, делаем «присыпку из крошек», смешивая муку, сливочное масло и коричневый сахар. Дольки фруктов выкладываем в емкость для запекания, приправляем корицей и ванилью, сверху посыпаем крошкой и держим с полчаса в разогретой духовке. Теплый крамбл подаем гостям с шариком мороженого, со сливками или сметаной.

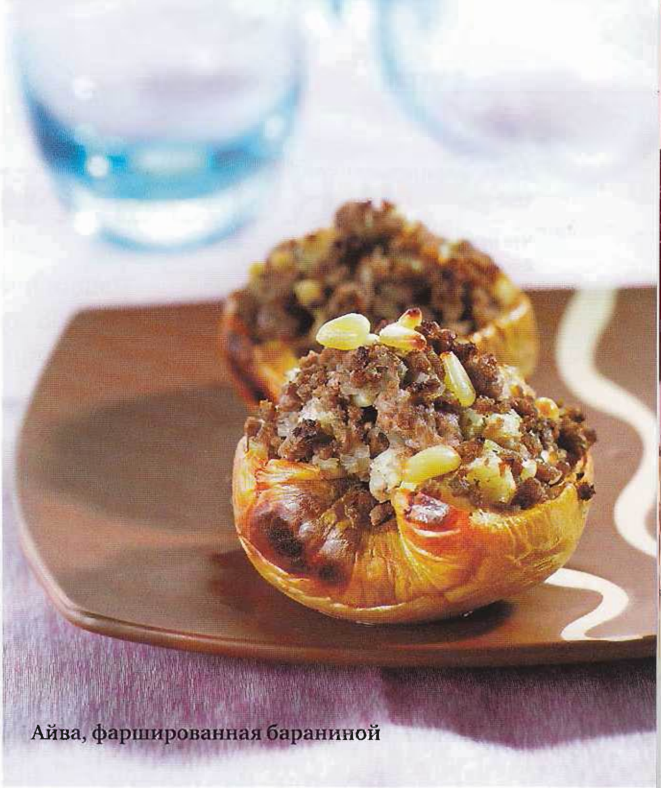
Ну а самое простое (и очень «ресторанное»), что можно сделать с айвой, – это просто сварить ее в ванильном сиропе, подобно тому как французы варят грушу в вине. Сварить, впрочем, не совсем то слово – айву в горячем сиропе, куда вы выпотрошили свежий стручок ванили, нужно томить, притом долго, часа три, пока дольки ее не приобретут совершенно розовый оттенок. Но прежде ее, конечно, чистят – и тут есть одна хитрость. Вымытый фрукт залейте водой и доведите ее до кипения. Затем выключите огонь, накройте крышкой и остудите. С такой айвы снять кожуру не труднее, чем с яблока. А воду, разумеется, не просто можно, но даже нужно использовать для дальнейшего приготовления. Розовые дольки могут некоторое время полежать в холодильнике и сослужить вам добрую службу: утром они хороши на завтрак, с йогуртом и мюсли; если неожиданно зашли гости, легко сообразить быстрый десерт. А на ужин они могут стать небанальным гарниром к жареной утке.

Елена Голованова

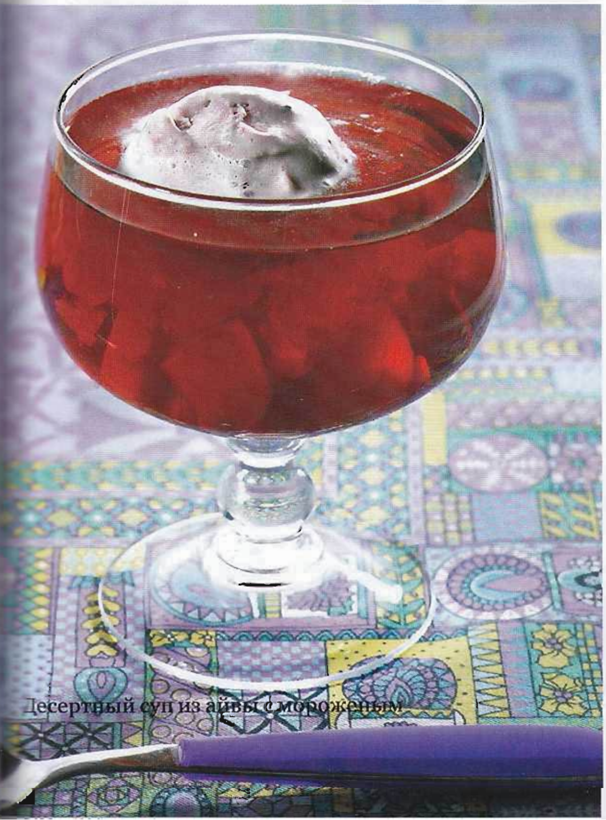
Фото: Игорь Силкин



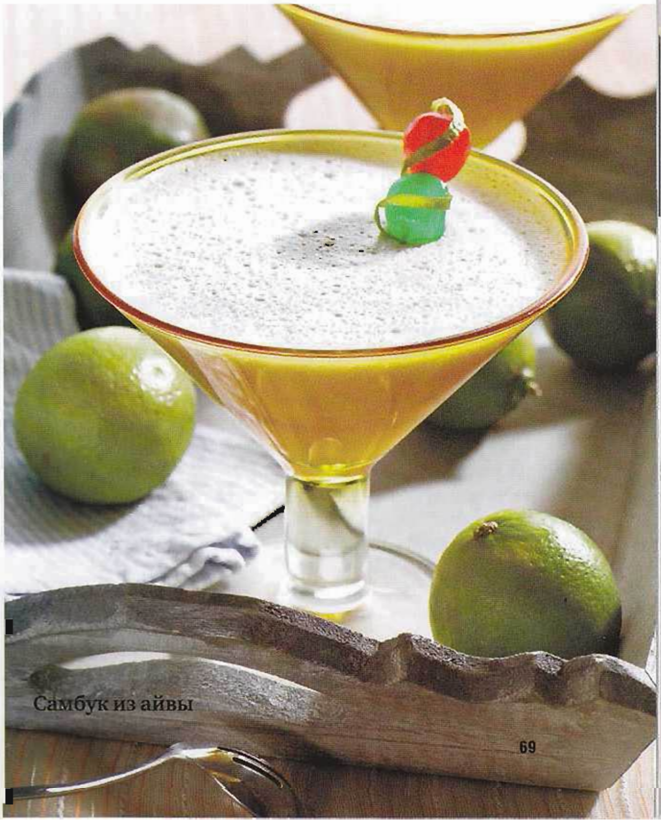
Салат с айвой и камамбером



Айва, фаршированная бараниной



Десертный суп из айвы с мороженым



Самбук из айвы

Айва, фаршированная бараниной

4 порции

Что нужно:

2 большие айвы
300 г мякоти баранины
1 средняя белая луковица
маленькая горсть кедровых орешков
1 зубок чеснока
2 ст. л. топленого масла
по 0,5 ч. л. молотой корицы и душистого перца
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Айву завернуть в фольгу и готовить в разогретой до 170 °C духовке до мягкости, 1,5 ч. Разрезать вдоль, удалить сердцевину. В духовке выставить температуру 180 °C. Острой ложкой аккуратно вынуть из айвы примерно половину мякоти, чтобы остались толстые стенки. Для начинки лук и чеснок измельчить, обжарить в масле до золотистого цвета, добавить орехи, жарить 3 мин. Мясо провернуть через мясорубку, приправить солью, перцем и корицей. Соединить с измельченной мякотью айвы и луковой смесью, перемешать. Наполнить получившейся массой половинки айвы, поставить в духовку на 30 мин. Подавать горячей.

Салат с айвой и камамбером

4 порции

Что нужно:

2 маленькие айвы
1 круг сыра камамбер весом 250 г
2 ломтика белого хлеба
1 средний огурец
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Айву очистить, нарезать тонкими ломтиками. Хлеб нарезать небольшими кубиками, сбрызнуть растительным маслом, добавить 1–2 щепотки соли, перемешать. Уложить айву и кубики хлеба на противень, поместить в разогретую до 180 °C духовку на 10 мин. Сыр нарезать маленькими кубиками, огурец – тонкими кружками. Перемешать горячую айву, камамбер и кружки огурца, приправить солью и перцем, полить оливковым маслом. Разложить по тарелкам, посыпать сухариками и немедленно подать.

Самбук из айвы

6–8 порций

Что нужно:

3 небольшие айвы
0,5 стакана сахарной пудры
3 белка
1 ст. л. желатина
0,5 ч. л. ванильного сахара

Что делать:

Айву вымыть щеткой, разрезать вдоль на 4–6 долек, положить в форму для запекания, влить 2/3 стакана холодной воды. Поставить в разогретую до 170 °C духовку и готовить до мягкости, примерно 30 мин. Слегка остудить, протереть через сито вместе с жидкостью, образовавшейся при запекании. Желатин замочить в 0,5 стакана холодной воды на 10 мин., затем прогреть на водяной бане до полного растворения и перемешать с айвовым пюре. Белки взбить в пышную пену, затем постепенно всыпать ванильный сахар и сахарную пудру, продолжая взбивать до образования стойкой пены. Аккуратно, при помощи силиконовой лопатки, смешать айвовое пюре с белками. Разложить по бокалам и поставить в холодильник на 1–2 ч. Подавать холодным.

Десертный суп из айвы с мороженым

4 порции

Что нужно:

2 средние айвы
250 мл красного сухого вина
1 палочка корицы
2 бутона гвоздики
5 ст. л. коричневого сахара
щепотка соли
4 ст. л. сливочного мороженого
и молотая корица для подачи

Что делать:

В кастрюлю влить 2 стакана воды и вино, добавить палочку корицы, гвоздику, соль и сахар. Поставить на средний огонь. Айву очистить, нарезать небольшими ломтиками. Когда смесь в кастрюле закипит, добавить в нее кусочки айвы, убавить огонь до минимума. Готовить до мягкости айвы, 20–25 мин. Горячий суп разлить по тарелкам или жаропрочным бокалам, добавить по 1 ст. л. мороженого, посыпать корицей и немедленно подать.

Реактивный заряд

В холодное, сырое время года – вроде ноября в нашем климате – есть такой суп просто обязательно. Всего тарелка – и заряда энергии (сил, калорий и прочего) хватит на весь день

Фасолевый суп с пастой и копченостями

6–8 порций

Что нужно:

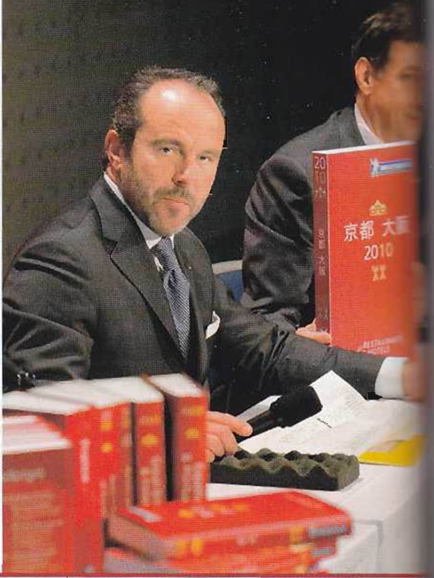
- 200 г сухой красной фасоли
- 100 г жирной грудинки
- 3–4 охотничьи колбаски
- 100 г мелкой пасты (звездочки, ракушки, орзо)
- 1 банка (400 г) рубленых помидоров в собственном соку
- 2 большие луковицы
- 3–5 зубков чеснока
- по 1 ч. л. сухого орегано и базилика
- 1 лавровый лист
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Залить фасоль большим количеством холодной воды и оставить на 10 ч. Затем откинуть на дуршлаг, промыть, залить свежей холодной водой, довести до кипения, варить 15 мин. Откинуть на дуршлаг, залить 1,5 л свежей холодной воды, довести до кипения, варить 30 мин. Лук и чеснок измельчить. Грудинку нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю с толстым дном и вытопить жир на небольшом огне. Всыпать лук и чеснок, обжаривать до золотистого цвета, 10 мин. Нарезать колбаски кусочками длиной 2–3 см, положить в кастрюлю. Добавить помидоры вместе с жидкостью, 1 стакан воды, орегано, базилик, лавровый лист. Довести до кипения, готовить 10 мин. Влить фасолевый отвар вместе с фасолью. Снова довести до кипения, варить до мягкости фасоли. Всыпать пасту, довести до кипения. Посолить, поперчить, дать постоять 10 мин. под крышкой на минимальном огне и подавать.

Звездная болезнь

Казалось бы, обыкновенная красная книжечка с названиями ресторанов, отелей и пометками – тарелочка с приборами или звездочки, похожие на цветки. Но именно выхода гида «Мишлен» ежегодно с трепетом ожидают рестораторы, шефы и туристы, заинтересованные в посещении лучших гастрономических мест. В этом году издан юбилейный – сотый выпуск гида



Директор французского гида «Мишлен» Жан-Люк Наре (на фото слева) вызывает трепет у каждого шеф-повара Франции

Смерть под звездами

У шеф-повара Бернара Луазо было все: деньги, признание, красивая жена, трое детей, несколько прибыльных ресторанов во Франции. Каково же было удивление общественности, когда в феврале 2003 года, накануне выхода очередного «Гида Мишлен», ежегодно оценивающего рестораны и отели, Луазо застрелился. Связано ли это с тем, что газета «Фигаро» написала, что его ресторан планируют понизить со статуса трехзвездочного (высшая оценка) до двухзвездочного? В разговоре с коллегой Луазо сказал, что, если они это сделают, он покончит с собой. Будучи перфекционистом, он не мог допустить такого унижения. Может быть, благодаря этому в издании мишленовского гида 2003 года, а также во всех последующих у ресторана Луазо по-прежнему три звезды, а он сам стал прототипом шефа Густо в мультфильме «Рататуй».

Самоубийство – это, конечно, экстремальный способ «сохранить лицо», но случай с Луазо только иллюстрирует, насколько важной для повара является оценка «красного гида».

Возьми меня с собой

Звезду гида «Мишлен» на дверях ресторана большинство людей в мире понимают как сигнал: здесь вкусно, красиво, удобно, интересно. Что на самом деле значат эти звезды и почему их присуждает компания, выпускающая автомобильные шины, понимают далеко не все.

Начиналось все более ста лет назад, в 1900 году, когда во всей Франции можно было с трудом насчитать три тысячи автомобилей. Братья Мишлен – Андре и Эдуард – владели небольшой тогда компанией по производству шин. Несмотря на то что шины они выпускали превосходные (именно братья Мишлен, между прочим, изобрели пневматические шины), дела шли неважно – автомобили люди покупали неохотно: дороги были плохие, машины ненадежные, карт, соответствующих местности, в продаже попросту не было. Любая поездка на автомобиле «без лошадиной тяги» превращалась в настоящее приключение: машина в любой момент могла сломаться, колесо – лопнуть, а указатели на дорогах направляли, как правило, совсем не туда, куда было нужно. Но Андре и Эдуард, несмотря ни на что, свято верили в автомобильное будущее Европы. И были правы.

Дабы хоть как-то облегчить жизнь немногочисленным в то время автомобилистам, они решили выпустить небольшой путеводитель – с картами, описанием возможных маршрутов, адресами техцентров и бензоколонок. Расчет был прост: чем безопаснее люди будут чувствовать себя в дороге, тем больше автомобилей, а следовательно, и шин они будут покупать.

Тираж путеводителей был по тем временам достаточно большой – 35 тысяч экземпляров Книжица в тканевой красной обложке, страницы с закругленными уголками – очень похоже на популярный в начале века блокнот молескин. В руках держать приятно и в дорогу брать удобно.

Для полной достоверности информации специальные люди – их стали называть инспекторами – прокладывали возможные маршруты и подробнейшим образом описывали состояние дорожного покрытия, особенности ландшафта, достопримечательности и места, где можно было остаться на ночлег.

Почти 20 лет путеводители раздавали путешественникам бесплатно в шинных центрах или в ремонтных мастерских. Продавать их начали только в 1920 году, после того как Андре Мишлен увидел, как стопкой его книжек подпирают верстак. Он возмутился, и с тех пор «красные гиды» можно было только купить. Впрочем, цена был невысока, всего 7 франков.

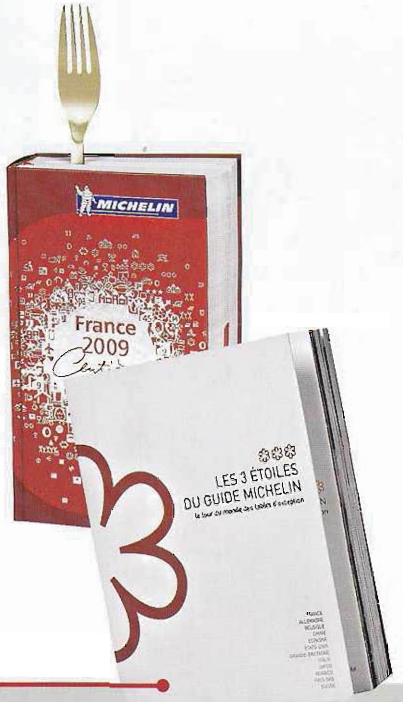
Вначале гиды были посвящены почти исключительно автомобильным маршрутам, качеству дорог и местам, где можно отремонтировать авто. О ресторанах в них не было сказано почти ничего. Зато уже в первом выпуске «красного гида» авторы предупреждали, что исключат из следующих выпусков те гостиницы, кухня, номера и туалеты которых будут признаны некачественными.

А судьи кто?

Секрет гида – в первоклассных неподкупных критиках, которые дают оценки. Их также называют инспекторами. Их имен и фотографий не найдешь в Интернете. Никто не знает, когда они придут в ресторан с официальной проверкой, так что они могут быть уверены, что с ними обращаются как с обычными посетителями. Перед тем как вступить в должность, они проходят шестимесячный курс подготовки по развитию вкусовых ощущений и путешествуют с опытными инспекторами, обедая в однозвездочных и двухзвездочных ресторанах. Трехзвездочные рестораны начинающие инспекторы посещают только «для себя», чтобы почувствовать разницу и продолжать совершенствоваться. Средний возраст инспекторов – около 40 лет, среди них есть как семейные, так и несемейные люди.

Во всем мире их не более сотни – по крайней мере по официальной версии. В своей скандальной книге «Инспектор садится за стол» Паскаль Реми утверждает, что во Франции их всего пять! По грубым подсчетам выходит, что ежегодно удается проверить всего 10% ресторанов, упомянутых в гиде. Паскаль Реми знает эти факты не понаслышке – он сам проработал инспектором 16 лет, пока не собрался опубликовать свои дорожные записки. В них не содержалось никаких серьезных откровений, но издательство «Мишлен» на всякий случай уволило незадачливого писателя – за нарушение соглашения о конфиденциальности. Реми со злости добавил несколько ядовитых глав в свою рукопись. Например, он утверждает, что есть «неприкасаемые» шеф-повара и рестораны, где проверки не проводятся. И что присуждение двух и трех звезд – это часто бизнес между издательством и рестораном. Подтверждают это слухи о ресторане-отеле «Бристоль» рядом с Елисейскими Полями, который в шутку называют «столовой» президента Саркози и который в 2009 году получил свою третью звезду. В «Бристоле» в свое время останавливались и Мэрилин Монро, и Михаил Горбачев с супругой, и Гельмут Коль, и Леонардо Ди Каприо, которого служащие называют «самым непритязательным и вежливым». Ну как к такому месту предъявить такие же критерии, как к обычному ресторану?

Еще один заманчивый для гурмана адрес – Трианон-Палас в Версальском дворце, где британец Гордон Рамзи открыл очередной ресторан. В первый год своего существования он поставил рекорд, заработав сразу две мишленовские звезды. Шеф-повар ресторана, итальянец Симоне Занони, начал работать на Рамзи 13 лет назад посудомойщиком, а сейчас, по слухам, уже превосходит по мастерству шефа. Занони известен своим темпераментом: посетители бывают шокированы криками, доносящимися из кухни. «Я думаю, звезды даются честно, считает Симоне, хотя «столпам» французской кулинарии они просто не могут понизить оценку». В ресторан Рамзи критики приходили обедать 14 раз! И каждый раз об этом как-то узнавали. Например, определив телефонный номер, с которого звонили зарезервировать столик, – он принадлежал издательству «Мишлен». «Но лучший способ не проколоться, – говорит Симоне Занони, – это обслуживать каждого посетителя как мишленовского инспектора»



Читая знаки

В стране, где помешательство на еде считается нормой, а хорошие шеф-повара становятся знаменитостями, оценка мишленовского гида суммирует их достижения за год. Ресторан может получить не больше одной звезды в год, и в лучшем случае их количество доходит до трех. Одно лишь упоминание об отеле или ресторане в «красном гиде» обычно увеличивает его прибыль и дает ему мощный толчок в развитии. Гид ежегодно обновляется, появляются новые адреса, понижаются или повышаются оценки, заставляя шеф-поваров быть всегда начеку. Ресторан не имеет права рекламировать свою звездность, но хитрые французы нашли выход: в соответствии с количеством звезд на двери красуются одна, две или три наклейки гида «Мишлен». Критерии присвоения звезд были установлены в 1936 году и используются по сей день: одна звезда означает «очень хорошая кухня в своей категории», две звезды – «прекрасная кухня, стоит специально заехать» и три звезды – «исключительная кухня, достойна отдельного путешествия». Сначала значки в гиде действительно напоминали звезды, но со временем они стали больше похожи на ромашки с шестью лепестками.

На сегодняшний день на нашей планете работает 71 трехзвездочный ресторан. Среди них единственное заведение, которое с 1965 года ежегодно получает три звезды, – ресторан легендарного шеф-повара Поля Бокюза в Коллонж-о-Мон-д'Ор близ Лиона.

За один год инспектор гида «Мишлен»

- съедает в ресторанах примерно 250 блюд;
- проводит в гостиницах около 150 ночей;
- посещает более 800 заведений;
- пишет 1100 отчетов.

В этом году звезды «Мишлена» получили 1994 ресторана. 547 из них – во Франции, 276 – в Италии, 216 – в Германии, 173 – в Токио, 141 – в Испании и Португалии, 137 – в Великобритании, 104 – в Бельгии и Люксембурге.

Спасение пропадающих

Невиданный урожай яблок в этом году, половина которого просто пропадает, заставил нас вспомнить песню Михаила Муромова про «я-а-блоки на снегу, розовые на белом, что же нам с ними делать...» Что делать, что делать. Спасать, в пироги и рулеты класть, что же еще

Нормандский пирог

8 порций

Что нужно:

- 4 средних зеленых яблока
- сок половины лимона
- 0,5 стакана молока
- 0,5 стакана жирных сливок
- 2 яйца
- 3 ст. л. сахара
- 1 ч. л. кальвадоса

Для теста:

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1 желток
- по щепотке соли и сахара

Что делать:

Для теста просеять муку, добавить соль и сахар; масло нарезать маленькими кусочками. Смешать муку с маслом, порубить ножом до состояния крошек, добавить желток и 1–2 ст. л. воды, быстро замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пленку, убрать в холодильник на 30 мин. Затем раскатать в круг такого размера, чтобы им можно было выложить форму диаметром 24–26 см вместе с бортиками. Прижать тесто к форме, часто наколоть его вилкой, поставить в холодильник, пока готовится начинка. Для заливки взбить яйца с сахаром, влить чуть теплое молоко и сливки, добавить кальвадос, взбить до однородности. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать каждое на 8 долек. Сбрызнуть дольки яблока лимонным соком, чтобы не темнели, красиво выложить яблоки рядами в форму с тестом вверх тем краем, где была кожура. Влить заливку. Поставить форму в разогретую до 180 °С духовку на 30–40 мин. Заливка должна схватиться, а яблоки стать золотисто-коричневыми. Перед подачей пирог остудить.

Яблочный пирог со взбитыми белками

6–8 порций

Что нужно:

- 2 стакана муки
- 3 яйца
- 1,5 стакана сахара
- 200 г сливочного масла
- 5 крупных кислых яблок
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1–2 ч. л. молотой корицы
- соль на кончике ножа

Что делать:

Для теста отделить желтки от белков. Размягчить масло. Растереть добела желтки с 3/4 стакана сахара и ванильным сахаром. Добавить масло, взбить все вместе. Постепенно всыпая просеянную с разрыхлителем и солью муку, замесить мягкое пластичное тесто. Отделить примерно 1/5 часть теста, завернуть в пленку, положить в морозильник на 15–20 мин. Остальное тесто выложить на противень и распределить по нему ровным слоем толщиной примерно 0,5 см, разминая ладонями. Взбить белки с оставшимся сахаром в стойкую пену. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мякоть натереть на крупной терке, выложить ровным слоем на тесто в противне. Посыпать корицей, поверх яблок выложить белковую массу. Вынуть из морозильника отложенный кусочек теста и, натирая его на терке, посыпать крошками белковую массу. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать, пока белковая масса и крошки на поверхности пирога не приобретут золотистый цвет, около 30 мин.

Кстати

Шарлотка – очень вкусный яблочный пирог, с детства знакомый каждому из нас. Чтобы моментально получить пышное ароматное тесто для этого десерта, достаточно в готовую мучную смесь «Шарлотка» торговой марки «С.Пудов» добавить 200 мл воды.

Пирог с медом и яблоками

6–8 порций

Что нужно:

3 стакана муки
200 г сливочного масла
1 стакан сметаны
2 яйца
3/4 стакана сахара
1 ч. л. разрыхлителя
6 кисло-сладких яблок
6–8 ст. л. жидкого меда
1 желток для смазывания

Что делать:

Для теста сахар растереть с маслом, добавить яйца и сметану, вымешать. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и замесить мягкое тесто. Для начинки яблоки очистить, тонко нарезать. Тонко раскатать 3/4 теста, переложить в противень с бортиками так, чтобы края слегка свисали. Поверх выложить яблоки ровным слоем, полить их медом; завернуть края теста на яблоки. Оставшееся тесто раскатать тонким слоем, нарезать длинными полосками шириной 1,5–2 см, выложить из них «решетку» поверх яблок. Смазать «решетку» и края пирога желтком. Поставить пирог в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать до золотисто-коричневого цвета, 30–40 мин. Перед подачей полностью остудить.

Слоеный рулет с яблоками и марципаном

4–6 порций

Что нужно:

250 г слоеного теста
3 больших яблока джонатан
сок и цедра половины лимона
100 г сырого миндаля
2 белка
0,5 стакана сахарной пудры
1 ст. л. ликера «Амаретто»
щепотка соли
1 желток для смазывания

Что делать:

Для марципана миндаль залить большим количеством кипятка на 5–10 мин., затем обдать холодной водой и очистить от кожуры, сдавливая каждое ядрышко между большим и указательным пальцами. Очищенный миндаль обсушить, положить в блендер или в ступку. Добавить белки, сахарную пудру, соль и ликер, измельчить в однородную пасту. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Тесто раскатать в тонкий, 1–2 мм, прямоугольный пласт. Смазать пласт ровным слоем марципановой массы, не доходя до одной из коротких сторон 2 см. Поверх марципана выложить ровным слоем яблоки. Свернуть всю конструкцию в рулет по короткому краю так, чтобы несмазанный край оказался снаружи. Аккуратно защипать шов. Положить рулет швом вниз на выстеленный пергаментом противень. Смазать желтком, смешанным с 1 ч. л. воды. Поставить рулет в разогретую до 170 °С духовку. Выпекать до золотисто-коричневого цвета, 25–30 мин. Подавать теплым или остывшим.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Кристина Бородавко

Яблоки я нарезала мелкими кубиками – так проще свернуть рулет. Для аромата в марципановую массу добавила на кончике ножа ванильного сахара. Раскатав тесто тонким слоем, распределила марципановую массу, чтобы она не доходила до края. Сверху выложила яблоки. Благодаря этому начинка не вытекала, когда я сворачивала рулет. Чтобы добиться золотистой корочки, время выпечки пришлось увеличить до 40 минут.

Закуски и К°

Коктейли, которые мы обычно пьем просто так, на аперитив, в то же время могут прекрасно сочетаться с закусками. Сочетания всегда удачны, если их подбирает эстонский бармен номер один Хелгер Аава. Вот что он предлагает

«Эспрессо мартини»

Что нужно:

1 порция (30 мл) кофе эспрессо
20 мл кофейного ликера «Kalya»
10 мл водки
20 мл жирных сливок

Что делать:
Наполнить шейкер льдом, влить все ингредиенты, взболтать и процедить в бокалы для мартини. Подавать к крем-брюле и другим десертам.
Совет: кофейный ликер можно заменить на шоколадный.

«Шнапс»

Что нужно:

20 мл водки
10 мл ликера «Куантро»
10 мл сухого мартини
20 мл минеральной воды

Что делать:
Предварительно подержать в морозильнике бокалы шот, водку и «Куантро». Наполнить шейкер льдом, влить все ингредиенты, взболтать и разлить в ледяные шоты. Подавать немедленно к сельди с ржаным хлебом.

«Снежная королева»

Что нужно:

20 мл джина
10 мл ананасного ликера Marie Bizard Latino Ananas
10 мл сока лайма
30 мл белого виноградного сока

Что делать:
Все ингредиенты взболтать в шейкере со льдом, процедить в бокалы. Подавать очень холодным, к кростини с горгонзолой, шпинатом и кедровыми орешками.

«Зеленая икра»

Что нужно:

10 мл сока огурца
10 мл лимонного сока
60 мл сухого игристого вина
мята для украшения

Что делать:
В рюмку влить огуречный и лимонный сок (они должны быть холодными), размешать палочкой для коктейлей. Долить доверху игристым вином, украсить мятой. Подавать к бараньему кебабу с соусом дзадзики.

Хелгер Аава, пятикратный чемпион Эстонии среди барменов

– Принято считать, что к закускам подходит вино. Однако коктейли могут оттенить вкус блюд ничуть не хуже, а в некоторых случаях даже лучше, поскольку сочетания получатся непривычными, интригующими. Главное – при подборе коктейльных пар к закускам следовать некоторым принципам.

Если речь идет об аперитиве и маленьких канапе, нужно запастись бокалами небольшого объема. Нальете в стандартные – коктейля окажется слишком много и закуска «потеряется». А ведь коктейль призван подчеркнуть вкус блюда, а не поглотить его.

Решая, что к чему подать, помните: важно учитывать вкус коктейля в целом, а не его отдельных составляющих, баланс компонентов, а не какие-то нотки. Хотя, конечно, иногда интересно поиграть на сочетаемости ингредиентов и, скажем, к мясу с шоколадным соусом подать коктейль с шоколадным ликером. Или вот в нашем коктейле «Шнапс» аромат апельсинового ликера «Куантро» перекликается со вкусом апельсиновой цедры, которая добавлена в закуску из сельди. Но обратите внимание, что обжигающий «Шнапс» в принципе подходит к селедке – если бы они не сочетались, никакая цедра бы не помогла.

Не бойтесь экспериментировать: даже с тяжелыми в плане сочетаемости блюдами можно что-то придумать. Допустим, пельмени. Казалось бы, что к ним подать, кроме водки? Но моя задача была подобрать коктейль. И я решил совместить русское национальное блюдо и эстонский национальный ликер, сладость которого нейтрализует лимонный сок.

Если говорить о классических коктейлях, вот несколько блюд, неплохо с ними гармонирующих: «Драй мартини» (джин и сухой вермут) – карпаччо из лосося, маринованного с можжевельником; «Дайкири» (ром, сок лайма, сахарный сироп) – белая рыба; «Виски сауэр» (бурбон, сок лимона, сахарный сироп) – фуа-гра; «Водка грасхоппер» (мятный ликер, водка, сливки) – яблочный пирог тарт татен; «Негрони» (джин, кампари, красный вермут) – горячее из свинины (хотя в случае с горячим многое зависит от соуса и гарнира, иногда коктейль подбирается только исходя из соуса). А кофейные коктейли традиционно подаются к десертам.

«Старый Томас»

Что нужно:

30 мл ликера Vana Tallinn
20 мл свежевыжатого лимонного сока

Что делать:

Рюмку наполовину наполнить ликером. Добавить процеженный лимонный сок, положить кубик льда. Подавать к пельменям.

«Рубин»

Что нужно:

30 мл розового мартини
20 мл свежевыжатого гранатового сока

Что делать:

Гранатовый сок процедить. Шейкер наполнить льдом, влить сок и вино, взболтать и разлить по бокалам. Подавать к закускам с сыровяленой ветчиной.

Благодарим Олега Аласи, шеф-повара Nordic Forum Hotel (Таллин), за помощь в подготовке материала

Вездесущ и вечен

Мерло – один из самых популярных красных сортов винограда. Его охотно выращивают во многих уголках планеты, поскольку он прекрасно адаптируется к разным терруарам, отличается стабильным качеством, а при благоприятном стечении обстоятельств позволяет получать действительно великие вина

Мерло – не слишком сложный сорт для винодела: он устойчив к болезням, рано созревает, комфортно чувствует себя в разных климатических условиях и на разных типах почв. Он настолько распространен, что заслуживает эпитета «вездесущий». Помимо родины, Бордо, его легко обнаружить на юге Франции, практически во всех странах Европы, кроме Германии, Чехии и Португалии, а также во всех винодельческих государствах Нового Света.

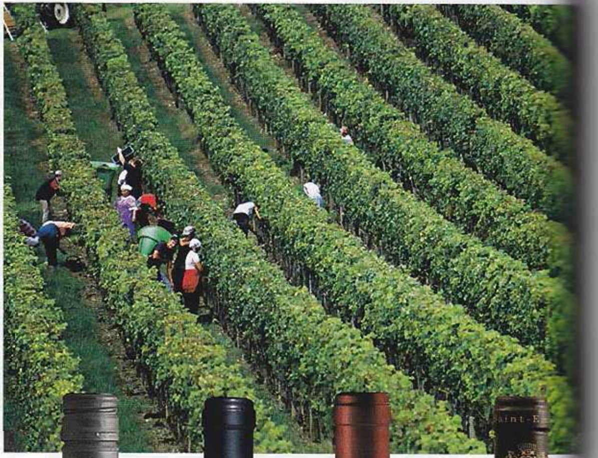
Мерло называют «младшим братом» каберне совиньона. В аромате вина могут быть схожи – те же тона смородины, смородинового листа и молотого перца, к которым добавляются оттенки малины, сливы и фиалки. Но у ягод мерло более тонкая кожа, и цвет вин часто менее интенсивный, а кислоты и танинов – меньше. В результате получаются более легкие и нежные вина, поэтому мерло широко используется в ассамбляжах, смягчая характер сильных и терпких сортов. Помимо красных вин сорт дает превосходные розовые, свежие и с ярким фруктовым характером

На виноградниках Бордо мерло практически незаменим. И если на левом берегу он обычно дополняет каберне совиньон, то на правом, в коммунах Помроль, Сент-Эмильон и Фронсак, «играет первую скрипку», рождая такие великие вина, как Chateau Petrus, Chateau Ausone и Chateau Cheval Blanc. Здесь в ассамбляж обычно включается каберне фран.

Помимо Франции в Европе есть немало мест, дающих отменные вина из мерло: швейцарский кантон Тичино, итальянские Трентино, Фриули, Тоскана и Умбрия, испанские Пенедес и Наварра. В Новом Свете выделяются США (Калифорния, Вашингтон), Чили, Новая Зеландия. Здесь распространен «бордоский купаж» – с каберне совиньоном, но также встречаются сочетания с сира, санджовезе, темпранильо, с другими местными сортами.

Стиль вин из мерло зависит от двух основных факторов – терруара и срока сбора урожая. В прохладном климате на глинистых почвах вино получается легким, с ароматами красных ягод и травянистыми нотками. В жарких условиях и на каменистых почвах виноград быстро набирает сахар, поэтому вина выходят более насыщенными, крепкими, с густыми танинами. Большинство вин пьются молодыми, но вообще-то мерло прекрасно выдерживается в дубовых бочках и в бутылках – до 20–25 лет. Стареют эти вина очень благородно, приобретая тона пряностей, трюфеля, табака, замши и получая удивительную округлость во вкусе.

Благодаря своей деликатности мерло является гибким гастрономическим партнером. Розовые вина отлично подойдут к холодным закускам, рыбе Более легкие красные дополнят мясные деликатесы – сыровяленые колбасы и прошутто, а также блюда из белого мяса Мощные образцы сочетаются с темным мясом и дичью, умеренно пикантными твердыми сырами.



выбор экспертов

Владислав Волков, винный эксперт, Независимый винный клуб

Вина мерло в массе своей добротны, однако часто им не хватает «собственного лица». Лучшие черты сорта – щедрость, бархатистость и изысканность – проявляются, увы, не так часто. Вне конкуренции вина с правого берега Бордо. И речь не только о культовых образцах Помроля и Сент-Эмильона. Отменные вина рождаются по соседству – во Фронсаке (особо отмечу Chateau Moulin Haut Laroque). Одно из лучших соотношений цены и качества показывают вина Кот-де-Кастильон.

Среди итальянских мерло я бы отдал предпочтение винам Тосканы за их густоту, бархатистость и теплоту букета. Masseto от Tenuta dell'Orellaia и Redigafi от Tua Rita определенно относятся к выдающимся винам мира. Достойны и менее известные экземпляры, как Villa Boscarello от Fattoria La Selva. Замечательные мерло есть в Испании. Яркий «французский» пример – вино Deyo, которое производит Castillo de Monjardin в Наварре В то же время в каталонском Пенедесе вина получаются более щедрыми, близкими по стилю к «супертосканским», допустим, Caus Lubis и Mas Comtal Petrea Negre В работе с мерло преуспели в Восточной Европе Особенно это касается соотношения цены и качества. Прекрасно получаются вина на южных склонах Карпат в румынском Дялул Маре. Приятны фруктовые вина из окрестностей болгарского Пловдива.

Я не большой поклонник мерло из Нового Света, для меня они слишком однообразны. Хотя есть и исключения. Весьма интересны новозеландские вина из Гизборна и Хоукс Бэй. А своим любимым новосветским мерло я бы назвал **3 Montes Alpha Merlot 2005** из Чили. Это квинтэссенция сорта. Вино оставляет очень сильное впечатление: его вкус сочетает концентрацию, фруктовую сочность и свежесть с удивительной округлостью

Александр Сидоров, главный редактор DrinkTime

В каждой стране мерло всегда немного «другой». Неизменными остаются только его мягкость и сочная фруктовость. Пожалуй, наиболее изящные мерло делают в Помроле и Сент-Эмильоне. Но и за пределами этих именитых бордоских апелласьонов можно найти немало интересного.

Скажем, северо-восточная часть Италии, особенно области Фриули, Венето, Трентино-Альто-Адидже. Здесь почти идеальные условия для неспешного созревания ягод, вина получаются насыщенными в ароматах и концентрированными во вкусе, с высокой кислотностью и великолепными ягодными нотками. Достойный пример – MM Merlot от Алоиса Лагедера. В нем на фоне яркой ягодной атаки изящными мазками появляются ароматы можжевельника, лакрицы и пряностей.

Не менее привлекательны, хотя и несколько проще, сортовые вина из Словении, Румынии и Венгрии. Мерло здесь суперпопулярен Не стоит пренебрегать сортовыми образцами из Болгарии, Крыма и с юга России. Они могут показаться грубоватыми, но сделаны добротно и продаются по весьма адекватной цене.

Подлинный бум на вина из этого сорта наблюдается в Калифорнии. По сравнению с европейскими они более мощные, тельные и танинные, впрочем, сочности своей не теряют. В Чили, Аргентине, Австралии и Новой Зеландии мерло чаще используют в купажах – для корректировки резковатого каберне и темпераментного мальбека. Но есть и неплохие «соло» – свежие, питкие и очень гастрономичные Стоит обратить внимание на мерло из линейки Cellar Selection от новозеландского хозяйства **1 Silent**. Прекрасные вина на каждый день – они не отличаются особой сложностью, зато обладают сочной фруктовостью и шелковистой текстурой. Лучше всего их пить в возрасте 2–3 лет.

Артур Саркисян, учредитель Союза сомелье экспертов России, шеф-сомелье гостиницы «Золотое кольцо»

Вина из стопроцентного мерло – редкость. Как самостоятельный сорт он очень сложен. Мерло призван давать напитку структуру, бархатистость, насыщенность. Французские вина из этого сорта, конечно, несомненные лидеры, если говорить о старосветских винах. Свойства винограда раскрываются в легкой, не перенасыщенной структуре в сочетании с богатым и нежным вкусом. Среди всего многообразия хотелось бы выделить **4 La Fleur du Chateau Armens St. Emilion Grand Cru**. Это второе вино замка Chateau Armens, что выступает гарантом отменного качества при доступной цене.

Другой вариант, достойный упоминания, – чилийское вино William Cole Merlot Reserva. Насыщенный вкус и аромат черных ягод, бархатистая структура мерло отлично проявляют себя в качестве сопровождения к мясному грилю. Можно сказать, что это оптимальное сопоставление цена–качество Кстати, именно в Чили есть старые лозы сорта мерло, которые не переживали филлоксеру. А это означает, что можно попробовать вино старых лоз (до 80 лет), которые не были привиты от филлоксеры и имели иное развитие по сравнению с лозами Старого Света.

2 Fortius Navarra Crianza 2004 – интересное стопроцентное мерло с нотками древесины, черных сухофруктов, кедра и корицы. Сложное, но доступное для понимания и неискушенному человеку Вино на любой случай: подходит и как аперитив, и как основной напиток к ужину

Менее бюджетное предложение на фоне уже упомянутых вин – супертосканское Petrolo Galatrona IGT Merlot 2004, 2005. Оно не относится ни к классификации DOC, ни к DOCG, но тем не менее является одним из наиболее ценных итальянских вин, отмеченных во многих справочниках

Самый техничный хоккеист мира по прозвищу Профессор и не менее талантливый винодел Игорь Ларионов представил в Москве «ледяное вино» – айсвайн, который он производит в Канаде. А заодно рассказал главному редактору «Гастронома» о страсти, любви и радости

Ледниковый период

Айсвайн – сладкое вино, которое получают из подмороженного винограда. Гроздья оставляют на лозе до первых морозов. Часть урожая к моменту сбора погибает, а сохранившиеся ягоды, не размораживая, пускают под пресс. Сока, который при этом выделяется, получается меньше, но он очень сладкий и концентрированный, поскольку большая часть влаги из ягод превратилась в лед и осталась в прессе. Это позволяет создать вино с уникальными свойствами: кристально чистым фруктово-цветочным ароматом и невероятной свежестью. Из-за сложной технологии производства и небольшого количества стоит айсвайн очень дорого.

Первая любовь

В сухие вина я по-настоящему влюбился в 1992 году, когда еще играл в Швейцарии. Я начал их дегустировать, изучать, коллекционировать. И в 2002-м созрел до выпуска собственных вин в Австралии и Калифорнии. Вина Нового Света были тогда мало известны в России, да и в Европе не очень котировались. Мне было интересно показать людям, что прекрасные напитки получаются не только во Франции и Италии. Сейчас в моем активе уже двадцать два сухих вина, которые замечательно подходят практически к любым блюдам (кстати, любимое сочетание Игоря – баранина на косточке, запеченная на гриле, и полнотелый австралийский шираз. – *А. З.*)

В определенный момент мне показалось, что в этой компании не хватает достойного десертного напитка. Так родилась идея сделать канадский айсвайн из района Ниагарского водопада. В этом месте идеальные условия для производства «ледяного вина» – осень долгая и теплая, а мороз ударяет стремительно. Поэтому и вино получается удивительно свежим и ароматным.

Увлечение и лечение

Я часто говорю: хоккей – моя жизнь, вино – моя страсть. И это правда. Я обожаю вино. Вино – неотъемлемый спутник моей жизни, это работа и увлечение, удовольствие и лекарство. Годы в профессиональном спорте приучили меня следить за своим здоровьем, за тем, что я ем и пью. За свою жизнь я практически никогда не принимал медикаменты. Вино помогает мне лучше всяких таблеток – и энергии придает, и от гриппа защищает, и тонус повышает. Что касается еды, то я сторонник правильного питания. По утрам – йогурт, творог, мюсли из смеси злаков. На обед и ужин предпочитаю овощи, салаты, рыбу, особенно семгу. Мясо ем не часто, но зато сам умею его отлично готовить. Мое кулинарное амплуа – мастер барбекю. А за более сложные блюда отвечает жена.

Зрелые отношения

Занятие виноделием приносит мне радость, но я не собираюсь отдаваться этому делу целиком. Чтобы стать крупным виноделом, придется превратиться в фермера, осесть на месте, полностью погрузиться в процесс. Я пока не готов к этому, так как хочется больше времени проводить с семьей, с друзьями. Возможно, когда-нибудь производство вина и будет нашим семейным бизнесом, но сейчас старшая дочь работает на телевидении, младшая собирается заняться модой, сын играет в хоккей. Я прививаю им любовь к хорошему вину, а как строить с ним отношения – пусть решают сами.

Беседовал Андрей Захарин

Благодарим за помощь в организации интервью хлебный бутик Bakanov selected

фото: Александр Тимонов

Корифеи кофе

География распространения кофе напоминает историю некоторых религий. Появившись на одном континенте, он нашел горячих поклонников и более благоприятные условия на другом. Кофе «пустил корни» во многих уголках света и стал самым популярным напитком в мире, в каждой стране приобретая свои особенности и создавая уникальные традиции

Родина кофе – Африка. Легенда рассказывает об эфиопском пастухе и его козах, уличенных в пристрастии к плодам кофейного дерева. Правда, легенда о происхождении кофейного напитка более известна, нежели сам эфиопский кофе. Да, в Уганде, Эфиопии, Анголе, Камеруне, Кот-д'Ивуар и прочей Африке выращивают кофе, но в целом доля Африканского континента в мировом производстве кофе незначительна. А вот Южная Америка, и прежде всего Бразилия и Колумбия, получившие ростки кофе только в конце XVII века, – лидеры в его производстве.

Существует определенная зона, где кофейные деревья приносят наилучший урожай. Так называемый кофейный пояс расположен в экваториальной зоне и ограничен десятой–пятнадцатой параллелью Северного и Южного полушарий. Помимо широты надо учитывать высоту плантаций над уровнем моря. Наилучшее место созревания кофе – это невысокие горы высотой от 500 до 2000 метров с легкой вулканической почвой. Важны годовой уровень осадков (около 2000 мм), четкое разграничение зимы и лета – сухого и влажного времени года, среднегодовая температура 25–30 °С. Кофейные деревья нормально себя чувствуют при кратковременном похолодании, но абсолютно не переносят заморозков

Просто так кофе растет только на своей родине, в Эфиопии. Всем другим странам – производителям кофе (а их более 50) приходится идти более сложным путем. Зерна проращивают в питомниках и только потом саженцы высаживаются в открытый грунт, формируя плантацию. Кофейные деревья начинают плодоносить через 5 лет Цветение происходит после каждого дождя, а вызревание плодов занимает 9 недель. Удивительно, но на одной ветке могут одновременно присутствовать цветки, завязь и зрелые плоды. Качество кофейных зерен (аромат, вкус, цвет, размер) в первую очередь зависит от места, где выросло кофейное дерево, влажности, высоты над уровнем моря, почвы, температурного режима. Поэтому сорта кофе именуют по географическому признаку – по месту сбора или порту отгрузки.

По имени Моха

Арабские торговцы привезли кофе из Эфиопии в Йемен, в порт Моха (Mocha), где ростки прижились на холмах вокруг города. Отсюда кофе начал свое путешествие по всему миру. И именно этот порт дал название легендарному сорту кофе – мокко. К сожалению, сейчас настоящий мокко большая редкость. До конца XVII века весь мир получал кофе лишь из Йемена. Турецкие и египетские купцы покупали урожай прямо на деревьях, а зерна обрабатывали сухим методом, то есть высушивали на солнце. Сейчас такой метод используется прежде всего в Бразилии и Западной Африке и только для дешевых сортов кофе. Высококачественные сорта обрабатываются «мокрым» методом (промыванием). Он распространен на большинстве центральноамериканских, колумбийских и мексиканских плантаций.

Приблизительно в 1700 году голландцам разными хитрыми путями удалось-таки получить плоды кофейного дерева, которые дали всходы сначала в Индии, а затем на островах Ява и Суматра. Вскоре Амстердам стал одним из важнейших центров мировой кофейной торговли. Усилиями голландской Ост-Индийской компании везде, где только позволяли климатические условия, стали возникать кофейные плантации. Не отставали и другие страны. Постепенно приоритет в выращивании кофе сместился из Африки и Аравии в Индию и Индонезию, а затем в Центральную и Южную Америку, ставшую крупнейшим производителем кофе.

Двое над уровнем моря

Из четырех десятков видов кофейных деревьев выделяются два: арабика и робуста. Именно они дают нам 99,9% всего многообразия сортов кофе – как в виде смесей, так и в виде specialty coffees. Specialty coffees – это элитные сорта арабики, и сорт кофе называется по имени плантации, на которой он был собран.

фото: © East News

15 лучших

Бразилия – самый крупный производитель кофе. В основном это недорогая арабика сухой обработки, выращенная на низких плоскогорьях. Хотя массовые сорта – байя и сантос – признаны лучшей основой сортовых смесей для эспрессо.

Колумбия – второй в мире производитель кофе. Возделывают его почти во всех районах страны на значительной высоте над уровнем моря – от 1000 до 2000 м. Сбор плодов производят после полного их созревания и обрабатывают в основном мокрым способом. Самые популярные сорта – меделин, армения, манилес – их принято сокращенно называть MAM.

Гватемала. Арабика, производимая в Гватемале, одна из лучших в Центральной Америке. Плантации на высоте 1600–2000 м и выше (стандарт SHB) защищены от мороза и прямых солнечных лучей деревьями. Популярные сорта бурбон, типика и марагоджип, обрабатываются мокрым способом.

Венесуэла. Кофе всегда был одной из первых экспортных позиций страны, к сожалению, сегодня его место заняла нефть. И лучшие сорта – типика и бурбон, имеющие нетипичный для Латинской Америки нежный вкус с тонкой кислинкой, остаются на родине.

Коста-Рика – страна высококачественного кофе. Зерна крупные, зеленовато-синего цвета. Наиболее популярные сорта: коста-рика, маргарита и каши, которые используются в основном в смесях с другими видами.

Пуэрто-Рико – довольно крупная кофепроизводящая страна, несмотря на скромные размеры. Выращивают там высокосортные американские виды кофе. Местный кофе так и называется – пуэрто-рико.

Гавайи. Зерна с Гавайских островов одни из лучших в мире. Самый известный сорт – кона, мокрой обработки. Кофе имеет простой мягкий вкус, с легкой кислинкой.

Ямайка. Jamaica Blue Mountain (specialty coffees) – один из самых известных сортов. Зерна характерного сине-зеленого цвета. Правда, в продаже Blue Mountain встречается редко, более 70% урожая закупает Япония.

Куба. Остров Свободы также входит в список стран – производителей благородного напитка. Сорт называется без изысков – куба.

Кения. Кенийский кофе – лучший в Африке. В стране около 300 000 плантаций на высоте 1300–1800 метров. Экспорт и процесс производства жестко контролируется государством, что гарантирует стабильное качество. Кенийский кофе обрабатывают мокрым способом. Зерна стандарта «Кения АА» превосходят обычные по размеру в полтора раза. Напиток из них имеет среднюю плотность и букет лесных ягод и черной смородины.

Зимбабве. Для кофе здесь прекрасные климатические условия. Плантации на высоте около 1100 метров над уровнем моря. Кофе из Зимбабве напоминает «Кению АА».

Эфиопия. Лучшие зерна арабики произрастают на плоскогорьях вокруг древнего города Харрар, бывшей столицы, давшей название и сорту кофе, относящемуся к мировому экстра-классу. Самые известные сорта – Moka Sidamo (specialty coffees) и Yergacheffe, которые собирают в три этапа: ноябрь–декабрь, январь–апрель, май–июнь. Распространены как сухой, так и мокрый способы обработки.

Индия была первым государством за пределами Африки, где стали возделывать кофе. Сорта – арабика и робуста, в основном выращиваются на юге и подразделяются на типы: плантейшн A (высушенный на солнце) и плантейшн B («мокрая» обработка). Один из самых оригинальных сортов – Musson. В мае–июне, в сезон муссонов, кофейные зерна выкладывают под навесами на берегу океана, чтобы они пропитались морским ветром.

Индонезия (Сулавеси, Суматра, Ява). Из 13 677 островов Индонезии кофе выращивают не более чем на десятке. 90% – недорогая робуста, но около 5% зерен – это specialty coffees для настоящих знатоков. Плантации сорта Blue Java окружают фруктовыми садами, и кофейные зерна впитывают запахи цветущих деревьев и плодов. Зерна после «мокрой» обработки приобретают глубокий зеленовато-синий цвет. На фоне дешевой робусты в Индонезии на острове Суматра производят один из самых дорогих сортов кофе: Kopi Luwak. Зверек семейства куньих – азиатская пальмовая циветта – питается плодами кофейного дерева. Проходя через его пищеварительный тракт, зерна изменяют вкус и, по поверьям, становятся целительными.

Йемен. Редкий и довольно дорогой сорт мокко (арабика) имеет здесь характерный привкус горького шоколада. Экспортируются и более урожайные сорта под общим названием ходейда. Они используются для изготовления напитков высшего сорта и при составлении купажей. Известны также сорта шарки, санани, матари.

Specialty coffees пользуется спросом в основном в Северной Америке и у определенного круга знатоков, в Европе же более популярны сортовые смеси. Объем specialty coffees составляет менее 10% от общего объема производства кофе в мире.

Зерна арабики наиболее ценятся за сильный, стойкий аромат и особенный бархатистый вкус. Три четверти мирового производства кофе основывается на арабике, и именно этот вид дает наибольшее количество сортов. Плоды арабики содержат больше ароматических масел и в два раза меньше кофеина, чем плоды робусты. Деревья этого вида растут не ниже 900 метров над уровнем моря, на горных склонах, что, конечно, усложняет уход за ними, сбор и транспортировку урожая. Мало того, лучшие зерна созревают на высоте от 1300 до 1800 метров. В странах Центральной Америки кофе классифицируют именно по высоте произрастания. Стандарт altura – до 1200 метров, SHB – до 2000 метров и SHG – свыше 2000 метров. Арабика очень чувствительна к изменениям климатических условий. Лучшими ее сортами признаны типика, бурбон и марагоджип.

Приземленная во всех отношениях робуста предпочитает местности пониже, от 200 до 600 метров над уровнем моря. Деревья этого вида стали культивировать с середины XVIII века. Они более устойчивы к изменению температуры и количеству осадков, не требуют тщательного ухода и отличаются высокой урожайностью. Зерна робусты содержат много кофеина, их используют в основном для производства растворимого кофе и в сортовых смесях, но они дают устойчивую и плотную пенку при приготовлении эспрессо. Наиболее дешевые сорта кофе получают именно из робусты.

Андрей Николаев

Зерна счет любят

- Ежегодно в мире выпивается 400 миллиардов чашек кофе.
- Кофейные зерна в действительности – ягоды.
- Считается, что для приготовления одной чашки кофе достаточно 40 кофейных зерен, а вот Людвиг ван Бетховен для каждой чашки кофе отсчитывал ровно 60 зерен.
- В 1 килограмме обжаренного кофе содержится 4 000–5 000 кофейных зерен.
- Зерен кофе, собранных в течение года с одного дерева, хватает для получения в среднем 0,5 кг обжаренного кофе.

Клуб Дюма

Александр Дюма-старший сказал: «Если ты хочешь жить настоящей жизнью, то ешь, пей и проживай деньги, ибо работать целые дни на деревянном стуле или в кожаном кресле, в лаборатории или в лавке – это не жизнь». И если бы почитатели его таланта решили собраться за одним столом, то стол этот был бы под стать таланту писателя – блестящий и изобильный

Набор для масла, уксуса, соли и перца, 21 578 руб., чаша «Маголин», 2482 руб., чашки чайные «Маголин», 2211 руб., ложка разливная глубокая и вилка раздаточная, 1600 руб., тарелки столовые «Маголин», по 1403 руб., салфетка «Хэри», 47 х 47 см, 1035 руб., Flamant, Бельгия, салон-магазин Flamant

Сундук кожаный «Хьюстон», 87 x 57 x 75 см, 153 206 руб.,
кольца для салфеток, 7224 руб. за 6 шт.,
нож «Шасс» для сыра и столовый, 6400 и 5058 руб.,
масленка, 4100 руб., салфетка «Филс», 52 x 40 см, 917 руб.,
подсвечники «Вельвет», по 917 руб., Flamant, Бельгия,
салон-магазин Flamant

Кресло «Ивон», 68 470 руб., подушка, 40 x 40 см, 8340 руб., ведерко для льда «Экстер», 6905 руб., набор для соли и перца «Дули», 4407 руб., тарелки «Сонет Стоун», по 3452 руб., набор для аперитива, 2805 руб., кольца для салфеток, по 1032 руб., столовые приборы «Этуаль», Flamant, Бельгия, салон-магазин Flamant

Графин «Биатриц Кристалл», 1,5 л, 19 536 руб.,
вилка «Шасс», 5160 руб., набор для соли и перца «Нервюр», 4424 руб.,
тарелки подстановочные и столовые «Маголин», по 3452 и 2211 руб.,
фужеры для воды и вина «Руаяль», 2477 и 1961 руб.,
салфетка «Хэри», 47 x 47 см, 1035 руб., Flamant, Бельгия, салон-магазин Flamant

Я – яблоко

Редакционное задание звучало просто: написать о яблоках так, «чтобы захотелось пойти и съесть их много-много». Ну не перечислять же опять витамины-микроэлементы и чудо-свойства яблок – ведь столько всего об этом сказано. А вот интересно, что бы поведало нам само яблоко, умей оно говорить?

Мне, например, видится, что яблоко – тот еще фрукт. Дай ему волю, небось хвастало бы направо и налево о своих корнях, о том, что оно еще в Библии упомянуто и причиной Троянской войны стало, о том, как во все века изображали его художники и как с его изящной, цельной красотой сравнивали неотразимых прелестниц.

Для пользы тела

Современные прелестницы тут яблоко, конечно, поддержали бы: 80 калорий в одной единице чего-то вкусного – это же находка для общества, которое вовсю борется со всемирным ожирением! Без яблока ни одна диета не обходится, это каждый знает. Мало того, что оно низкокалорийно, оно же еще на 87% из воды состоит, а значит, предохраняет организм от обезвоживания. Витамины A, B, E – самые необходимые для густых волос, гладкой кожи и крепких ногтей, – а их в яблоке хоть отбавляй. Витамин C и железо поднимают тонус и превращают лицо в румяное яблочко.

И, конечно, тут яблоко не преминуло бы заметить, как оно жизненно необходимо тем, кто мечтает о голливудской улыбке, потому как укрепляет эмаль зубов и улучшает состояние десен.

Спец широкого профиля

Не забудет яблоко и о своих уникальных, незаменимых свойствах. Для этого оно привлекло бы на свою сторону целую армию врачей с их бесконечной статистикой – и опять бы не проиграло. Кардиологи бы хором вскричали: «Ешьте яблоки! Пектин, содержащийся в них, способствует нормализации уровня сахара в крови и понижению уровня холестерина, а значит, яблоки берегут наше сердце и сосуды!» Онкологи бы закивали головами: «Благодаря флавоноиду кверцетину, содержащемуся в яблоках, мы можем предотвратить развитие раковых клеток!» Эндокринологи бы резюмировали: «В яблоках, особенно в зрелых, содержится большое количество йода, поэтому есть их нужно обязательно – для профилактики заболеваний щитовидной железы». А терапевты бы подсказали: «В яблоках – рекордное количество витамина C, который просто необходим в холодное время года, когда организму нужно бороться с гриппом и простудой». И даже невропатологи бы напомнили о себе: «Созерцание яблок и яблочный аромат помогают снимать стресс». Тут уж ничего не попишешь: самые авторитетные учреждения единогласно признают, что яблоки только на пользу здоровью. Кстати, вот еще и курильщикам на вооружение: яблоки – единственные фрукты, которые снижают риск хронических легочных заболеваний. Ученых из всех университетов мира поддержали бы и наши бабушки – вспомните их домашние методы снимать хворь. Например, прикладывали в старину кашицу из тертого яблока на обожженное или пораненное место – чтобы снять воспаление.

О пользе географии

Яблоки очень гордятся своим обширным семейством – всего насчитывается около 7500 сортов, которые выращиваются на всех континентах, кроме Антарктиды. Интересно, что именно от сорта зависит химический состав плода: так, например, в южных сортах яблок содержится до 15% сахаров и около 0,5% кислот. В северных яблоках, наоборот, меньше сахара и больше кислот, но по сравнению с южными они богаче витамином C.

Говорят, лучше всего есть фрукты не привозные, а выращенные в своем регионе, и поэтому надо признать: мало что сравнится по вкусу и пользе с ароматным яблочком, снятым с ветки.

Анастасия Груша

Яблочная неделя

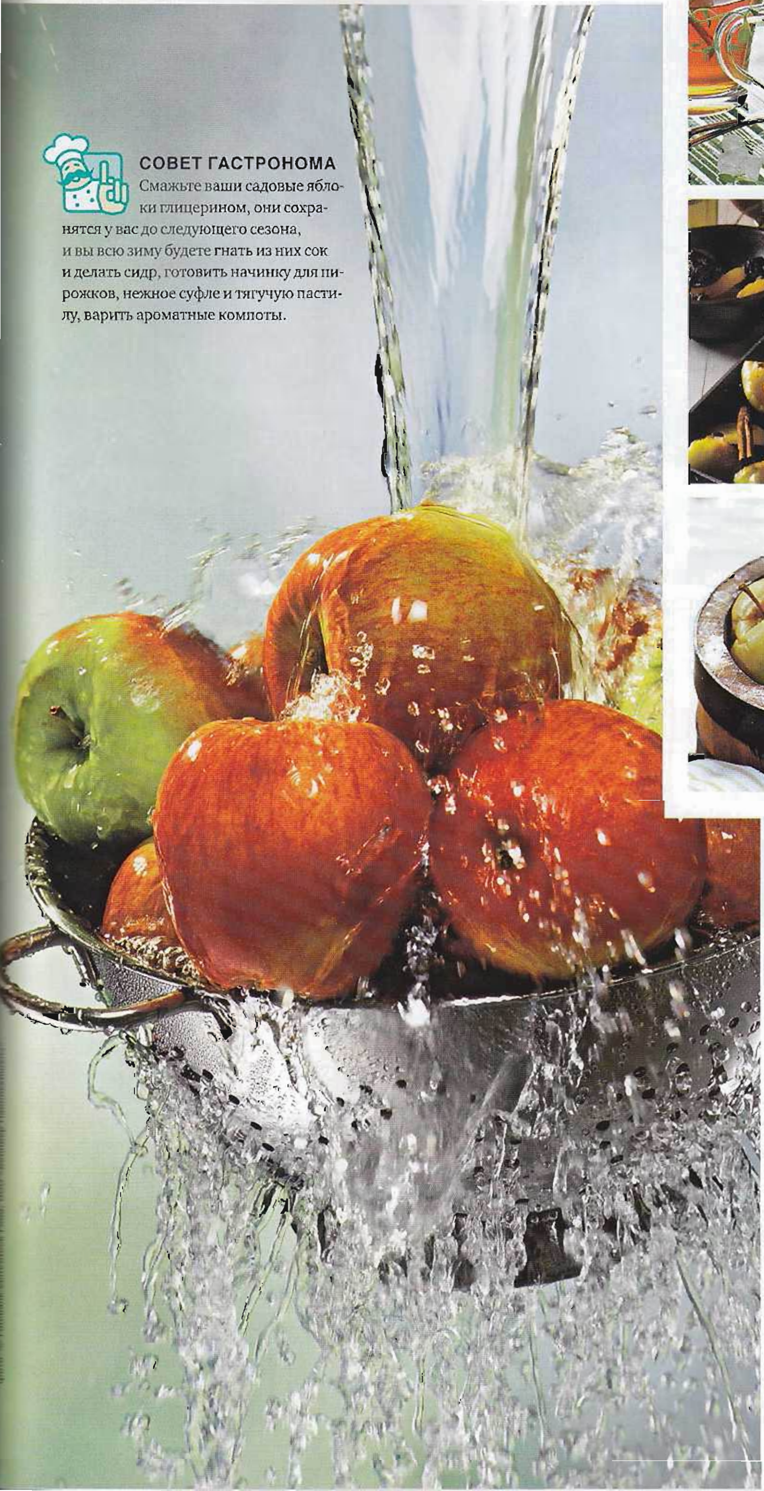
Нет-нет, мы совсем не призываем вас с понедельника по воскресенье есть одну антоновку, тем более что такую диету выдержит далеко не каждый желудок. Речь о семидневном общеукрепляющем курсе яблочной терапии в сочетании со спа-процедурами. Тоже на основе яблок.

Питание клеток и повышение иммунитета – это основа основ заботы о здоровье вообще и о красоте в частности. Считается, что яблоки тонизируют лучше, чем кофе, поэтому взбодриться с утра можно не чашкой ядреного эспрессо, а 1/2 стакана яблочного фреша с мякотью, разведенного водой 1:1. И непременно съедайте в день по одному свежему или запеченному яблоку. За эти семь яблочных дней вы отдохнете от кофеина, стенки ваших сосудов укрепятся, а за счет выведения лишних солей активизируются обменные процессы в клетках.

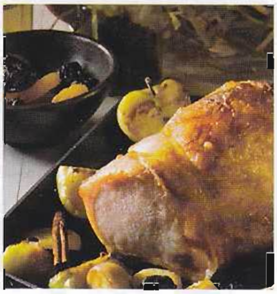
Кожа лица любого типа заметно посвежеет после легкого массажа дольками свежего яблока и умывания тоником из 1 ст. л. яблочного уксуса и 0,5 л воды.

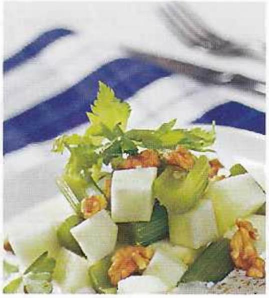
Волосы заблестят и станут очень мягкими, если после мытья их ополаскивать настоем из листьев яблонь летних сортов. Большую горсть залейте 1,5 л воды, вскипятите, настаивайте 1 ч.

Ногти станут крепче, а кожа рук и ступней нежнее после семидневного курса 10-минутных ванночек из яблочного уксуса и теплого растительного масла, взятых в равных долях.



СОВЕТ ГАСТРОНОМА
Смажьте ваши садовые яблоки глицерином, они сохранятся у вас до следующего сезона, и вы всю зиму будете гнать из них сок и делать сидр, готовить начинку для пирожков, нежное суфле и тягучую пастилу, варить ароматные компоты.





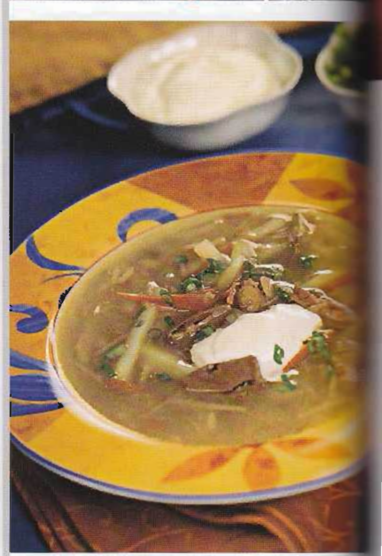
Яблочко на тарелочке

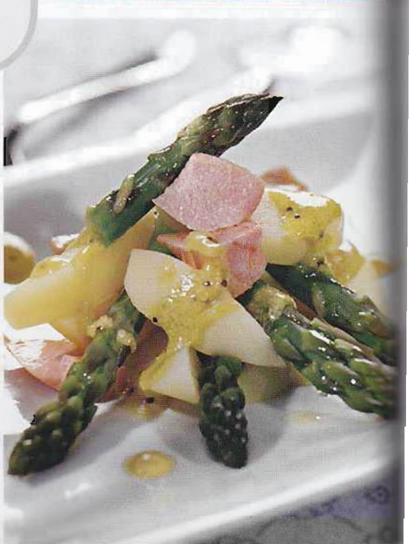
Яблоки присутствуют в каждой национальной кухне мира. И едят их во всех возможных вариациях: и жареные, и вареные, и печеные, и соленые, и моченые... Да и трудно найти такой продукт, с которым яблоко бы категорически не сочеталось. Скорее наоборот, мы сможем назвать лишь самые удачные пары, как, например: **яблоко – курица** в основных блюдах, **яблоко – молоко** в напитках и десертах, **яблоко – сельдерей** в салатах и закусках, ну и, естественно, всеми любимое сочетание **яблоко – корица** во всевозможной выпечке. И даже сосиски приобретают утонченный вкус, если сварить их в белом вине, подрумянить в масле и подать на стол с соусом из яблок, корицы и лука-шалота. Вообще все манипуляции с яблоком можно производить смело – испортить его у вас вряд ли получится, такой уж он, этот фрукт. А с точки зрения пользы можно сказать, что при температурной обработке ценные свойства яблок уменьшаются весьма незначительно. Главное при приготовлении яблок – по мере возможности сохранять кожицу, ведь именно в ней сконцентрированы все сверхполезные яблочные вещества.

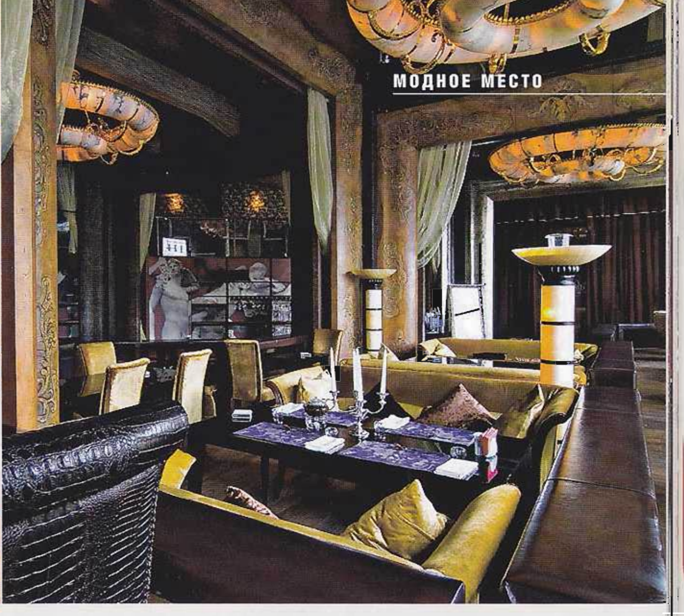
- ФОНДЮ: УГОЩАЕМ И РАЗВЛЕКАЕМСЯ
- СТАРИНА ГРОГ: СОГРЕЙСЯ ПО-АНГЛИЙСКИ
- ЖАРКИЕ БАТАЛИИ В СПОРТ-БАРАХ МОСКВЫ
- ГОРЯЧЕЕ ВИДЕО: КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

ТЕПЛАЯ ОСЕНЬ GASTRONOM.RU

ПРОВЕРЕНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ







В ритме времени

Успеть за один вечер совершить путешествие в Европу и Азию, побывать в XXI и в XVIII веках, спеть вместе со звездами шоу-бизнеса и прикоснуться к арт-хаусу – все это реально и в духе большого города. В лучших ресторанах Москвы жизнь бьет ключом

Asia Hall – первый сингапурский ресторан в Москве. Концепция города-государства, восточного по духу и западного по облику, нашла свое отражение и в духе ресторана и была прекрасно передана талантливым архитектором Андреем Цыганковым. Удивительным образом в едином пространстве сочетаются колоритная азиатская кухня, атмосфера и стиль жизни современного столичного мегаполиса.

Asia Hall – это live ресторан с открытой кухней, где четкие, выверенные движения шеф-повара Джека Вонга и его команды притягивают внимание посетителей и завораживают своим изяществом. Практически все блюда готовятся на глазах гостей, будь это суши или утка по-пекински. Калейдоскоп вкусов – такова гастрономическая концепция ресторана. В меню представлено все лучшее из национальных кухонь Китая, Таиланда, Сингапура и Японии.

Каминная с очагом в центре огромного мраморного стола на 15 персон, бархатные диваны, резные деревянные скульптуры помогут мысленно перенестись в загадочную Азию.

Ресторан предлагает своим посетителям все многообразие развлечений современного мегаполиса. Фотовыставки, прямые спортивные трансляции спортивных передач, вечера с участием ведущих российских и мировых музыкальных коллективов, вечеринки и pre-party от самых модных диджеев, презентации арт-проектов. По выходным работает детская анимация, компьютерные игры и симуляторы. Малышам в качестве комплемента предложат детский фуршет из сладостей и фирменную пиццу.

Prado café – это сочетание престижного клуба и ресторана категории fine dining, место, где собираются активные и финансово независимые, ценящие роскошь и разбирающиеся в модных тенденциях жители современного мегаполиса. Европейское меню ресторана представляет Питер Шпеккерт, шеф-повар из Швейцарии, перуанскую кухню – Чоке Калисайя Вирлема, непревзойденный мастер в приготовлении севиче. Сладкоежек ждут авторские десерты от шеф-кондитера Веры Хромовой.

Барная карта Prado café представлена широкой гаммой выдержанных классических вин, лучших марок крепких алкогольных напитков: консервативные шотландские и ирландские виски, сдержанные коньяки, уникальные сорта текилы и английского джина.

Интерьер в стиле знаменитого музея Prado прекрасно подходит для проводимых здесь pre-party, презентаций, fashion-шоу, фотовыставок и других светских событий с участием популярных фотографов, ведущих, музыкантов, звезд шоу-бизнеса, известных актеров. Для любителей качественной клубной музыки каждый четверг Prado café открывает серию вечеринок клубного формата под лейблом «Модный четверг».

Отдельного упоминания стоит VIP-клуб караоке. Это тот редкий случай, когда караоке не только не противоречит общей «высокой» концепции клуба-ресторана, но наоборот, подчеркивает принадлежность и ориентированность на творческую и клубную элиту. Шоу-программы от арт-группы Prado подарят атмосферу веселья и раскованности, избранности.

Центры притяжения

Когда в Москве только стали появляться большие торговые центры, точки общепита в них были представлены исключительно сетевыми фаст-фудами. Сегодня ведущие рестораторы города не гнушаются торговых площадей и открывают достойные рестораны под одной крышей с магазинами

Zafferano

Расположение и часы работы

Новинский бул., 8, ТЦ Lotte Plaza, 3-й этаж (м. «Смоленская»), тел.: 258-9305. Режим работы: пн.–вс. с 12.00 до последнего гостя. Открылся в 2008 году.

Атмосфера и интерьер

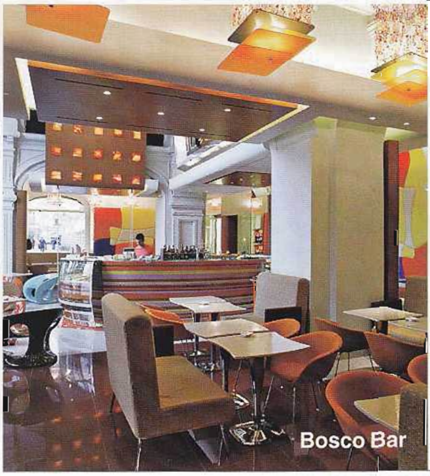
Zafferano (170 мест) построен на противоречиях: в подчеркнуто дорогом ресторанном интерьере вышколенные официанты сервируют огромные порции совершенно домашних азербайджанских блюд, которые хочется есть руками. Интерьер выдержан в насыщенных шоколадных тонах: молочный шоколад дизайнеры пустили на шелковистые скатерти, замшевые диваны и удобные стулья; из горького сделаны кресла, колонны и пол; белый шоколад – яркие стены, светильники. Разбавляют шоколадную тему разноцветная азиатская мозаика, раритетная керамика из Азербайджана, вазоны с шикарными лилиями, винный шкаф из африканского сапели и прочие дорогостоящие элементы. Есть в такой обстановке руками все-таки не с руки.

Шеф-повар и концепция заведения

Работу в Москве шеф-повар Афган Ханкишиев счастливо сочетает с частыми поездками в родной Баку и для успешных представителей азербайджанской диаспоры столицы готовит аутентичные блюда ароматной и жирной кухни солнечного, томного Азербайджана. Для прочих гостей, в основном посетителей ТЦ, в меню добавлено несколько позиций европейской (преимущественно итальянской) кухни плюс японская страничка с неизменными суши и роллами.

Специальные предложения

Два шведских стола – с фруктами и сухофруктами/орехами. Кальянное меню. Карта чаев (более 20 позиций). Выездное обслуживание. Летняя веранда на 100 мест.



Bosco Bar

Расположение и часы работы

Красная пл., 3, ТЦ ГУМ, 1-й этаж (м. «Театральная»), тел.: 627-3703. Режим работы: пн.–вс. 10.00–23.00. Открылся в 2004 году.

Атмосфера и интерьер

Bosco Bar – самый молодой и демократичный в семействе ресторанов Bosco. И он идеально подходит для ведущего ТЦ страны: разнообразное по кухне и ценам меню, быстрое обслуживание (но ресторанный сервис), шикарный вид на Красную площадь. Одним словом, безупречное место и для пира (деловых переговоров с иностранными партнерами), и для мира (посиделок с подружками после пробежки по магазинам). Над дизайном бара трудились именитые иностранные архитекторы, общий стиль лучше всего характеризует термин «диско 70-х»: закругленные углы, лакированное дерево, чистые и яркие цвета. Радостно и нарядно.

Шеф-повар и концепция заведения

Bosco Bar успешно эксплуатирует концепцию fashion cafe, которая по нраву абсолютному большинству посетителей бутиков ГУМа. Меню fashion cafe подразумевает модность и легкость – и в приготовлении, и в сервировке, и в подаче. Абсолютный лидер продаж – «Цезарь» с тигровыми креветками. За кухню Bosco Bar отвечает интернациональная команда поваров. Но скоро ожидается прибытие единого корпоративного шеф-повара (скорее всего итальянца), который возьмет под свое покровительство и Bar, и остальные заведения Bosco.

Специальные предложения

Завтраки с 10.00 до 12.00. Фуршеты и корпоративные мероприятия.

Кухня
и напитки

В меню нашлось место всем значимым азербайджанским блюдам. Особенно впечатляет раздел супов, в нем восемь позиций, одна другой колоритнее: дюшбара, аришта, сулу-хингал, мярджи, бозбаш, шорпа, довга и питии. Все супы, как и большинство горячих блюд, делаются на баранине. Любимые специалитеты шефа – ягненок, разнообразные пловы и каспийская осетрина. Шафран (именно так переводится Zafferano с итальянского) в Азербайджане популярен не меньше, чем в Италии, и шеф добавляет его во все блюда.
Рекомендуем: дурмек – рулет из лаваша с овощами (440 руб.), азме – икра из запеченных овощей (440 руб.), салат с курицей и куриными потрошками (660 руб.), ассорти домашних кавказских сыров (350 руб.), аришта – домашняя лапша с фрикадельками (400 руб.), мярджи – крем-суп из красной чечевицы (500 руб.), кутабы с мясом (130 руб.), чобан говурма – телячья вырезка, обжаренная с овощами (880 руб.), люля-кебаб из баранины (550 руб.), плов с индейкой в ореховом соусе (550 руб.), пахлава бакинская (140 руб.).
Винная карта: объемна, более 100 наименований. Сомелье Андрей Долгов взял вина из всех значимых винодельческих регионов мира, в том числе актуальные сегодня биодинамические. Цена за бутылку – от 1800 руб.

Средний счет: 2500 руб.

Изначально в ресторане предлагали фьюжн, но гости внесли свои поправки. Теперь меню держится на четырех китах: итальянская кухня по высоким ценам для серьезных гостей ТЦ; набор демократичных сэндвичей для тех, у кого мало времени; азиатская кухня как дань моде; русская страничка для туристов, которым на Красной площади хочется закусывать блинами с икрой.
Рекомендуем: дим-сам на пару с креветками (520 руб.), салат из утиной грудки с малиновым соусом (820 руб.), капрезе (700 руб.), отварной язык с хреном (430 руб.), крем-суп из тыквы с курицей (410 руб.), спагетти с баклажанами и вялеными томатами (530 руб.), тальята из тунца с руколой и помидорами (1300 руб.), филе ягненка с картофелем (1450 руб.), свинина по-царски с черносливом (850 руб.), бриоши с начинкой (160 руб.).
Винная карта: лаконична, представлены ключевые винодельческие регионы Италии и Франции, а также несколько позиций из Чили и Аргентины.

Средний счет: 1500 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.

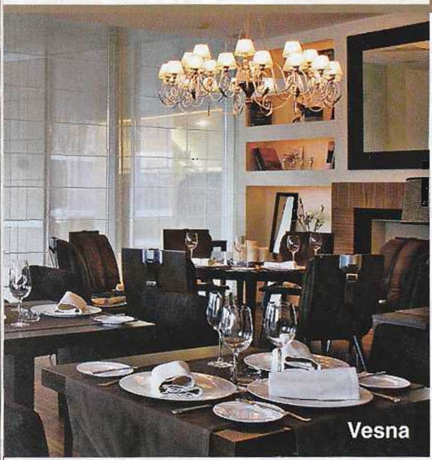
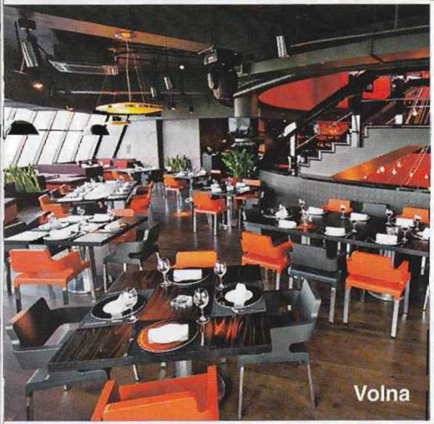
ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ
Александра Быструкова, журналист, шопоголик

– Пять лет назад точки общественного питания в торговых центрах, как правило, ограничивались фуд-кортами: «Макдоналдс», «Крошка-картошка», в лучшем случае «Иль Патио». Сегодня ресторанам торговых центров стали тесны рамки кофейно-перекусочной передышки «после» или «между» поисками той самой заветной пары туфель. Постепенно они приобрели настоящий дружественно-обедательный смысл со всеми вытекающими: с холодными и горячими закусками, салатами, супами, основными блюдами, десертами и качественными напитками. Поход в ресторан торгового центра становится настоящим выходом в свет в сочетании с комфортным шопингом.

В одном из крупных столичных торговых центров – «Европейском», что у метро «Киевская», – почти четыре десятка ресторанов: маленьких и не очень, для бизнес-встреч и для уютного времяпровождения в кругу друзей и близких, от демократичного T.G.I.Friday's до вполне гурманского фиш-хауса «Филимонова и Янкель». Приглашение на ужин в здешнюю «Пекинскую утку» или в стейк-хаус «Гудман» тоже никого не удивляет.

Лично мне очень симпатично Bosco Café в одном из самых гламурных торговых центров столицы – ГУМе. Это заведение как будто специально создано для того, чтобы сначала вы пронеслись галопом по европам за милыми сердцу вещами, а потом с чувством выполненного долга коротали время за неспешным обсуждением вечного вопроса – «Gucci или Prada?», закусывали салатом «Капрезе» под модные коктейли из Bosco Bar и любовались видом на Красную площадь. Попасть сюда можно как с улицы, так и через магазин. Таким образом владельцам ресторана удается не зависеть от часов работы ГУМа. Есть в торговых центрах рестораны, которые сохранили характер приятной суетности самого процесса шопинга. Так, в ресторане Vesna в торговом центре «Весна» на Новом Арбате за одним столиком вы увидите прекрасных молодых особ, попивающих кофе и шуршащих пакетами от Chanel, за соседним – чинно обедающих деловитых мужчин, рядом – оживленно беседующих влюбленных, – все это создает особую атмосферу. В этом месте жизнь бьет ключом, здесь я с удовольствием обедаю в разгар дня, правда, ужинать предпочитаю в более тихих местах.

Настоящие рестораны и торговые центры, в которых они располагаются, можно смело назвать равноправными партнерами по бизнесу. Однако и среди них есть заведения особенные. Такие как Volna на мосту «Багратион». Здесь тебе и шеф-повар сицилиец с соответствующей солнечной кухней, и панорамные виды на Белокаменную, и диджей, и саксофонист, и фотовыставка, и работа до последнего гостя... Это редкий для бойкого торгового места случай, когда ресторан первичен, а покупки вторичны.

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
	Ул. Новый Арбат, 19, ТЦ «Весна» (м. «Арбатская»), тел.: 783-6966. Режим работы: пн.–пт. 9.00–0.00, пт.–вс. 10.00–1.00. Открылся в 2004 году.	Ресторан (150 мест) расположен на двух этажах ТЦ с одноименным названием. Над дизайном работал Игорь Чапурин, фирменный стиль которого – элегантность и женственность в благородных коричневых тонах – выдержан совершенно. Первый этаж – это скорее кафе или бар: тесно стоящие крошечные столики, за массивной барной стойкой одновременно колдуют несколько барменов, в кондитерской витрине аппетитное разнообразие форм и красок. Пространство второго этажа уже более солидное: элегантные столы и стулья, величественный камин и впечатляющие люстры. Но лучшее, что есть в интерьере Vesna, – это вид из огромных окон на Новый Арбат.	По официальной версии Vesna – это кафе с быстрым обслуживанием, главные гости которого – постоянные клиенты. На деле все серьезнее: астрономические цены, высокая кухня. Чтобы угодить требовательным гостям, шеф-повар сицилиец Бруно Марино создал многокомпонентное меню, в которое вошли блюда его родной Италии и соседних с ней стран Средиземноморья, а также авторские позиции и подробный раздел японской кулинарии. **Специальные предложения** Завтраки с 9.00 до 12.00 по будням, с 10.00 до 13.00 по выходным. Скидка 20% с 12.00 до 16.00. Еда навынос.
	Краснопресненская наб., 16/1, мост «Багратион» (м. «Выставочная»), тел.: 653-8383. Режим работы: пн.–вс. с 12.00 до последнего клиента. Открылся в 2009 году.	Сложный и насыщенный яркими деталями интерьер ресторана с трудом поддается описанию. Volna – это два огромных круглых зала, находящихся друг над другом и опоясанных летней верандой (всего 400 мест). Внешняя стена обоих залов – полностью стеклянная, с шикарным видом на Белый дом, Кутузовский проспект и Сити. Стиль – урбанизированный fashion. Первый этаж днем и ранним вечером представляет собой классический вариант удобного ресторана, вечером же это пространство, благодаря сложному освещению, превращается в идеальный для pre-party клуб. Второй этаж в любое время – скорее клубная лаунж-зона.	Volna – ресторан-клуб с дорогостоящей качественной кухней, разнообразной вечерней программой и всевозможными арт-перформансами. За меню для столь разнопланового объекта отвечает итальянец Фабрицио Креспи, он включил в него итальянскую гастрономию, сдобренную несколькими общеевропейскими блюдами, и российскую кулинарию, к которой шеф питает глубокую страсть. Азиатская кухня, без которой клуб – не клуб, помещена на отдельной страничке. **Специальные предложения** Фестивали национальных кухонь. Обеденное меню с 12.00 до 17.00.
	Кутузовский пр-т, 48, ТЦ «Времена года» (м. «Парк Победы»), тел.: 662-4257. Режим работы: пн.– вс. с 12.00 до последнего клиента. Открылся в 2007 году.	Ресторан гармонично вписан в фойе кинотеатра. Впрочем, о кинотеатре забываешь сразу, как только оказываешься за столиком – атмосфера тут безукоризненно ресторанная: классическая сервировка, безупречное обслуживание, по-московски модный интерьер, в котором соседствуют строгая классика и замысловатые дизайнерские решения. Длинный зал разделен на две зоны открытой кухней, так что можно наблюдать за работой поваров. Зал (120 мест) выдержан в насыщенных коричневых оттенках, которые разбавлены кремовыми и красными деталями. Живописная веранда теперь будет работать не только летом, но и зимой.	Spettacolo – проект, рассчитанный на клиентов одного из самых дорогих ТЦ города. Изначально для них было создано классическое итальянское меню, но год назад новый повар, австралиец Джей Миллер, решил его несколько усложнить. Сам шеф официально называет свой стиль modern multicultural, то есть смешение гастрономических традиций Средиземноморья, Азии и Австралии в современном прочтении. Но в частных беседах он признается, что просто всегда готовит только то, что любит. **Специальные предложения** Выездное обслуживание. Еда навынос.

Кухня
и напитки

В меню – итальянские, средиземноморские, японские и авторские блюда. Италия представлена полностью – от разнообразных карпаччо с тартарами до паст с ризотто: главное для шефа – именно итальянская кухня, причем максимально приближенная к истокам. За Средиземноморье отвечает рыба: черная треска, дорада, сибас, камбала. В японской страничке – необходимый для москвичей набор суши, роллов, мисо-супов и лапши. Авторские позиции – это чаще всего европейские продукты плюс азиатские технологии.
Рекомендуем: салат из свежих артишоков и пармезана (950 руб.), салат из тунца в восточном стиле (870 руб.), черные равиоли с сибасом и лангустинами (1200 руб.), суп-пюре из тыквы и сельдерея (450 руб.), филе чилийского сибаса с мисо-соусом (1400 руб.), оссобуко по-милански (1490 руб.), домашний эклер с творожным кремом и сорбетом из лесных ягод (450 руб.).
Винная карта: впечатляет. Создавая ее, Георгий Никулин, сомелье ресторана, опирался не на популярные бренды, а на великие вина из малых хозяйств. Впрочем, без модных брендов тоже не обошлось.

Средний счет: 3500 руб.

В основной карте изысканные итальянские блюда перемешаны с популярной европейской классикой и советскими блюдами. Так, в разделе закусок сначала идет «Оливье», затем копченая моццарелла с помидорами и рукола с креветками.
Рекомендуем: крабовый салат с манго и яблочным соусом (950 руб.), «Оливье» с копченым лососем (350 руб.), тартар из говядины с молодым картофелем и розмарином (990 руб.), фуа-гра с желе из шампанского и соусом бальзамик (1200 руб.), острый гаспачо с сыром буррата и чесночным хлебом (570 руб.), равиоли с уткой, грибами и пармезаном (450 руб.), классический бефстроганов с шампиньонами и картофельным пюре (880 руб.), шоколадный кекс с горячим шоколадом и ванильным мороженым (440 руб.).
Винная карта: достаточно разнообразна. Сомелье Денис Ситников отдает предпочтение понятным и питким позициям из винодельческих стран Старого и Нового Света.

Средний счет: 3000 руб.

Меню обширно: в каждом из 11 разделов с десяток разнообразных позиций. Много и необычных вкусовых сочетаний, и способов приготовления и подачи блюд. Безусловные фавориты Джея Миллера – морепродукты, овощи и рыба. А любимый метод приготовления – предварительное копчение.
Рекомендуем: салат из свеклы, апельсина и козьего сыра (510 руб.), буррата с джемом из томатов и чили (990 руб.), азиатский суп с курицей и лапшой (590 руб.), лосось домашнего копчения, прижаренный на гриле с картофелем ропе, спаржей и яйцом-пашот (950 руб.), жареный палтус в панировке из краба и трав с соусом из сладкого чили и слив (910 руб.), оссобуко из телятины с теплым салатом (950 руб.).
Винная карта: богатое предложение по бокалам – несколько десятков интересных позиций, сама же винная карта невелика – модные производители из Франции и Италии плюс немного Испании. А вот барное меню монументально: гости отдают предпочтение именно коктейлям и крепкому алкоголю.

Средний счет: 2500 руб.

Благодарим за предоставленные фото пресс-службы ресторанов Bosco Bar, Vesna, Spettacolo

Энергия на каждый день!

Вопрос «как все успеть?», пожалуй, самый актуальный для современного человека. Ведь порой нам не хватает времени, даже чтобы порадоваться успехам любимых детей или сказать комплимент супругу, не говоря уже о поиске полезных продуктов и новых рецептов. А ведь в таком динамичном ритме как никогда важно позаботиться о правильном питании, которое помогает сохранять бодрость и энергичность. К счастью, приготовление полезных блюд не всегда занимает много времени, ведь не каждый раз есть силы для совершения кулинарных открытий.

Сделайте первый шаг, чтобы взбодриться, — заварите чашечку черного бодрящего чая Brooke Bond. Комплекс природных веществ, содержащихся в чае, способствует быстрому повышению жизненного тонуса и восстановлению сил. Затем выберите из всех продуктов самые яркие — красные помидоры, желтые перцы, лиловые баклажаны. Не забывайте, цветотерапия — прекрасный способ поднять настроение себе и окружающим. Теперь осталось перемешать все компоненты и создать вкусное блюдо, воспользовавшись эксклюзивным рецептом шеф–повара Михаила Кормилицына.

Овощной каприз

Необходимые продукты:

Перуанский крыжовник физалис — 5–7 шт.
Цуккини — 1 шт.
Баклажан — 1 шт.
Сладкий перец (красный и желтый) — по 1 шт.
Помидоры черри — 10 шт. • Масло оливковое — 2 ст. л.
Сок лимонный — 1 ч. л.
Соевый соус — 2 ст. л. • Мед — 2 ч. л. • Чеснок — 1 зубчик
Кунжут — 1 ч. л.
Зелень петрушки и листья базилика — по вкусу

Способ приготовления:
Баклажаны и цуккини нарежьте под углом пластинками, а перец — небольшими треугольниками. Слегка обжарьте все вместе в оливковом масле. После добавления помидоров и физалиса влейте соевый соус и мед, перемешайте. Добавьте чеснок и приправьте соком лимона. Перед подачей на стол украсьте блюдо листьями базилика, петрушки и кунжутными семечками.

Заряд энергии, который Вам подарит чашечка бодрящего черного чая Brooke Bond, поможет дольше сохранить отличное самочувствие и позволит успешно завершать все запланированные дела, а также находить свободное время для родных и близких.

реклама

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

"ГАСТРОНОМЪ"

ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ!

(495) 725 1079
KULINAR@GASTRONOM.RU
WWW.GASTRONOM.RU

1 ЗАНЯТИЕ	2300*
4 ЗАНЯТИЯ	7000*
8 ЗАНЯТИЙ	13 000*
6 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ)	50 000*
12 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ)	90 000*

ТЕМЫ НОЯБРЯ:

- ВЫСОКАЯ КУХНЯ У ВАС ДОМА – С НАТАЛЬЕЙ СКВОРЦОВОЙ

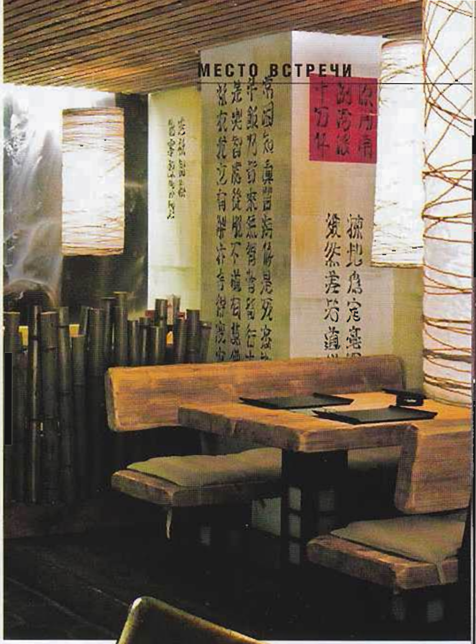
КУРСЫ:

- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – НОВИЧОК – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ (ТЕПЕРЬ И ДНЕМ!)
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ

А ТАКЖЕ:

- КИТАЙСКАЯ КУХНЯ
- ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
- ИСПАНСКАЯ КУХНЯ
- ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ
- РУССКАЯ КУХНЯ
- БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ
- БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
- СУПЫ И СУПЫ-ПЮРЕ
- СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ
- ВЫПЕЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ
- ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С МАМОЙ
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

* Цены указаны в рублях ** Скидки не суммируются



Мечта о Японии

Новый ресторан сети «Тануки» открылся на Шаболовке. Сюда можно приходить на обеды, планировать романтические ужины, а после – заказывать угощения на дом

Атмосферу создают мелочи. Ментоловый аромат теплого полотенца. Первый согревающий глоток цветочного чая... Для завсегдатаев «Тануки» это уже часть ритуала – суши, сашими, рамены за каких-нибудь десять лет отвоевали в нашем меню место ничуть не менее значительное, чем румяные пирожки или домашние котлеты. И с каждым днем все привычнее становится назначать встречи, которые еще вчера мы проводили дома на кухне, в уютном японском ресторанчике по соседству.

За пять лет существования «Тануки» из категории модных уверенно перебрался в категорию классических. Вслед за теми, кто когда-то заглядывал сюда на суши, пришли любители японских раменов и удонов, приверженцы здоровой еды, приготовленной на тэппане, поклонники «диеты» из морепродуктов. Сегодня внушительное меню «Тануки» на редкость разнообразно: экзотические закуски и европейские салаты с азиатским акцентом, сытная лапша и легкие блюда из рыбы и морепродуктов, коллекция шашлычков куси-яки и отдельная глава для вегетарианцев. К примеру, креветки вы можете заказать фаршированные грибами в хрустящем рисовом тесте или в прозрачных пельменях-гедза, с пшеничной лапшой или с жареным рисом, жаренные с личи или со специями и зеленым луком, с васаби и миндалем или с чили и арахисом. И так далее. Даже если ходить каждый день, вряд ли выйдет все перепробовать.

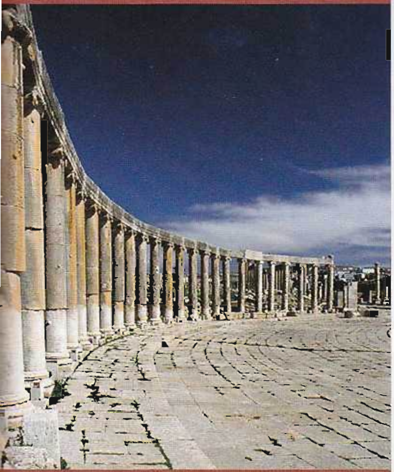
А вот наведываться каждый день – как раз совсем несложно. «Тануки» хоть и находится в солидном статусе ресторана, однако цены демонстрирует самые демократичные. Поэтому в образовательной программе любого начинающего гурмана стейк из мраморной говядины, жареная утиная грудка и запеченный краб непременно из «Тануки» – доступнее не найти.

В то же время на счету популярной сети и другая заслуга, здесь канонизировали новый жанр – «домашний ресторан японской кухни». Ни в коем случае не «японский ресторан» – «Тануки» бережно относится к привычкам завсегдатаев, предлагая им лишь те традиции, которые наверняка придутся по вкусу. Это значит, что сидеть на полу и есть десерты из фасолевой пасты не придется, зато можно будет откинуться на широкую спинку удобной скамейки, заказать шоколадный ролл с фруктами и большой чайник душистого зеленого чая – мечта о Японии, воплощенная в жизнь в Москве, местами куда соблазнительней оригинала.

Королевство красоты

Если написать, что Иордания покажется интересной всем – паломникам и отпускникам, верующим и атеистам, больным и здоровым, сибаритам и спартанцам, гурманам и аскетам, – не поверит никто. А это так!

В Иордании можно отдыхать практически круглый год. Конечно, летом здесь достаточно жарко, а в период с ноября по апрель могут идти дожди. Но и в январе, и в августе можно отправиться и на Мертвое море – оздоровляться, и на Красное – любоваться красивейшими коралловыми рифами.



Что посетить

- Петра – «восьмое чудо света», священный город племени набатеев, главнейшая достопримечательность Иордании.
- Джераш – «Помпеи Востока», хорошо сохранившийся древний город, который долгие годы скрывался под селевым потоком: храмы, амфитеатры, колонны, римские бани.
- Православный человек, как и любой христианин, не может не побывать на месте крещения Иисуса – в местечке Вифания за Иорданом. Омовение в реке Иордан – важная часть визита.
- В Аммане, столице страны, обязательно поднимитесь на Крепостную гору (Джебель каляа), полюбуйтесь развалинами храма Геркулеса и видом на город, побродите по археологическому музею.
- Древняя Мадаба – «город мозаик» – расположена в 30 километрах от Аммана. Самое интересное здесь – напольная мозаичная карта Иерусалима и Святой земли в церкви Св. Георгия.
- Чудеса природы – Мертвое море, горячие источники Хаммамат-Маин, лунные пейзажи пустыни Вади Рам.

Иордания в моде. На Иорданию спрос. Вопреки кризису. А может, благодаря ему: когда с финансами негусто, приходится внимательнее крутить глобус. Сегодня рядовому туристу хочется получить от путешествия все и сразу: и отдохнуть «овощем», и развлечься, и приобщиться к истории, и вкусно поесть, и что-нибудь (обычно, как в той рекламе, что-нибудь ненужное) купить. Тут и возникает счастливая мысль отправиться в Иорданию.

Не преувеличиваю – счастливая: при том, что 90% иорданской территории – пустыня, а половина населения живет в столице, это действительно, простите за банальность, страна контрастов! Попав сюда, странно ограничивать свою программу одним пунктом: Хашемитское королевство надо изучать и исследовать с первой же минуты.

Белый город

Мы приземлились около полуночи. 5000-летний Амман отходил ко сну. Таксисты были одними из немногих, кто еще бодрствовал. Они обещали удовлетворить все желания, но... как-то неубедительно, без огонька. Откуда ж нам было знать, что амманские водилы, как и все иорданцы, вежливы и спокойны? Они предлагали отвезти и к руинам храма Геркулеса, и в противоположную сторону – в район Шмейсани, в злачные места. А мы повели себя малодушно: с одной стороны, не зная местных расценок, не желали оказаться облапошенными, с другой – на утро была запланирована обзорная экскурсия по всем достойным внимания руинам, чего же там делать ночью, когда все закрыто.

Знакомство с Амманом началось рано утром из окна автобуса. Столичный город, «сердце Ближнего Востока», ничуть не впечатлял: ни архитектурой – скучно, предсказуемо, шедевры не попадались, ни планировкой – хаотично, эклектично, ни своими жителями – модники, фрики и даже бедуины в национальных одеждах глаз не радовали. Диагноз: беглого осмотра вполне достаточно. Но тут мы приехали на Крепостную гору, в Цитадель, вышли на смотровую площадку и увидели Амман как на ладони. И ахнули.

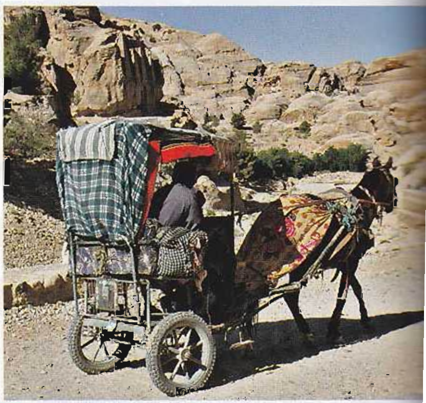
С высоты птичьего полета древний город – весь из белого известняка, раскинувшийся на десяти холмах, – смотрелся очень красиво. Эффект усиливали расположенный тут же, на горе, римский амфитеатр и рассказ экскурсовода про Давида и Голиафа – всем известная битва произошла, оказывается, в Аммане. Забегая вперед, скажу, что совет путешествовать по Иордании не с путеводителем, а с Библией, несмотря на свою эксцентричность, не лишен смысла. Это государство, образовавшееся лишь в 1946 году, называют молодой страной на древней земле. Уточним: на Святой земле.

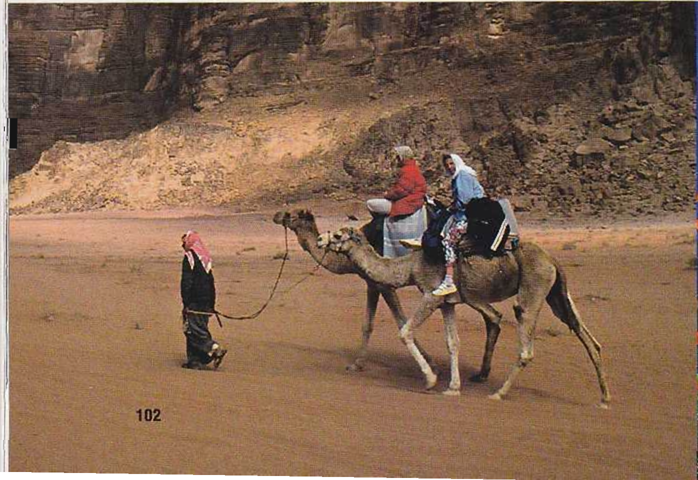
Что привезти

■ Бывалые туристы сразу поймут, что оригинальных, «чисто иорданских» сувениров не так уж и много, торговцы часто предлагают поделки ремесленников из соседних стран, а то и из Китая. Однако можно найти местную керамику, бедуинские украшения из серебра, латунные кофейники, ковры (все – недешево и очень на любителя).

■ Стабильный спрос на косметику с минералами Мертвого моря (самые популярные иорданские марки – Rivage, Tresuares, Zara, La Cure, Bloom), хотя она и дорога.

■ В качестве неразорительного и аутентичного подарка хороши кофе с кардамоном, всевозможные пряности, восточные сладости с кунжутом и фисташками, бутылочки с композициями из разноцветного песка.





По святым местам

Религиозный туризм (да простят меня верующие люди) развивается в Иордании не хуже любого другого туристического направления. А может, даже и лучше, потому что моря и пустыни, древние развалины и модные рестораны, сафари на джипах и СПА-процедуры, гольф и скалолазание есть и в других краях, а вот святые места уникальны, неповторимы.

Сторонники разных конфессий стремятся на гору Небо, где похоронен пророк Моисей, в Мукавир, где находится крепость царя Ирода, именно там танцевала перед ним Саломея, на место крещения Иисуса Христа, в Вифанию за Иорданом. Там же – холм святого Илии, откуда пророк вознесся на небеса на огненной колеснице. А как пропустить Петру: считается, что именно в ней совершили свой последний привал перед Вифлеемом волхвы с дарами для младенца Иисуса...

Восточный берег реки Иордан, узкой и неглубокой, притягивает христиан возможностью совершить омовение в легендарных водах. Еще несколько лет назад сделать это было невозможно: территория пограничная, до Израиля – рукой подать. Опасаясь провокаций и конфликтов, иорданцы построили для омовений внушительную купель на приличном расстоянии от реки, но паломники игнорировали новодел и рвались к Иордану. И в итоге добились своего. На память о совершенном обряде с собой увозят длинную белую рубашку (говорят, если в случае болезни ее надеть, то обязательно поможет) и пластиковые бутылки со святой водой.

Разумеется, грешные журналисты не могли упустить возможности с головой окунуться в Иордан. Смывал грехи и я. И немотивированную радость, которую испытал вдруг в иорданских водах, сегодня вспоминаю как самое сильное, самое приятное впечатление от поездки. Сравнится с ним может лишь закат в пустыне Вади Рам и пробежка по Петре...

Розовый город

Петра – иорданская Венеция. Сам придумал. Конечно, как и всякое сравнение, оно хромает, однако при легкой абсурдности не лишено здравого смысла.

Как и про Венецию, про священный город-некрополь племени набатеев – так назывались арабские племена, жившие здесь более двух тысячелетий назад, – написано много. Особенно за последние два года, с тех пор как Петра вошла в число семи новых чудес света.

Как и в Венеции, в высокий сезон в городе, вырубленном в скалах из красно-розового известняка, не протолкнуться. Петра манит всех. Романтическая, таинственная, волшебная, красивейшая, какая там еще, она оборачивается вдруг жутковатым туристическим аттракционом (среди объектов любования 800 гробниц), где все поставлено на поток. В лагуне вас могут обмануть гондольеры, в Петре – погонщики живого транспорта (въезд автомобилей запрещен).

Это тоже город-музей, правда, без постоянных жителей. Рассказывают, что еще недавно там жили бедуины, но с тех пор как начался мощный туристический поток, их попросили переселиться. Взамен дети пустыни, простите за каламбур, выторговали себе монополию торговать в Петре всяким сувенирным хламом.

Самое знаменитое здание – Казна, она же Хазнэ, «Сокровищница», – растиражировано не хуже Сан-Марко. На площади перед Казной, где в шатрах продают кофе, чипсы и магниты на холодильник, случаются удивительные встречи.

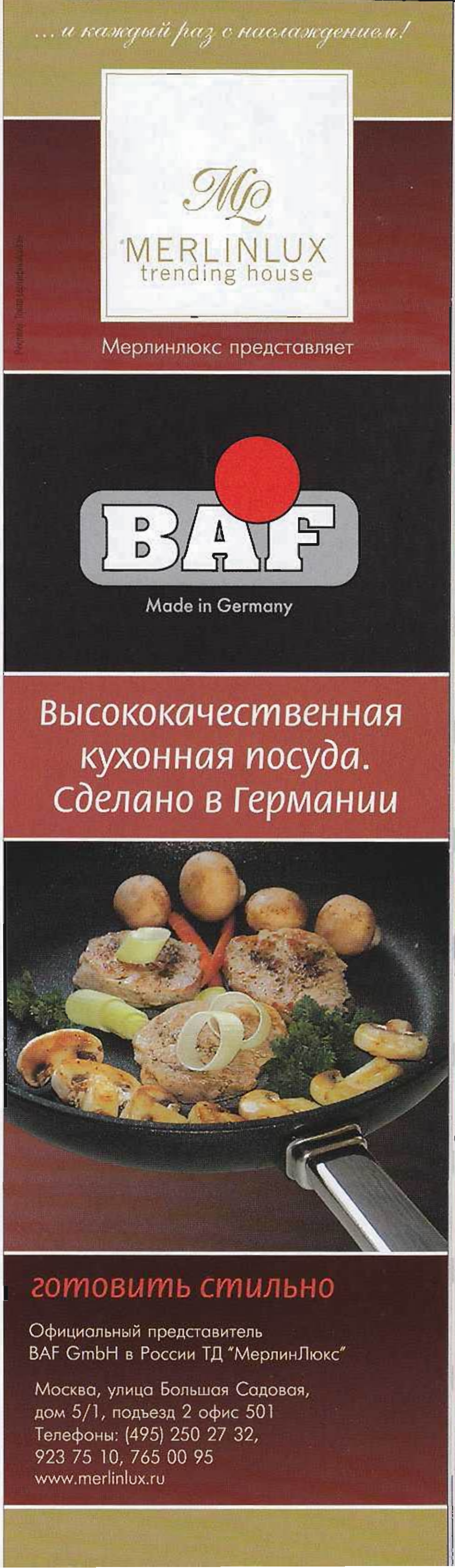
В отличие от швейцарца Иоганна Людвига Буркхардта, который и открыл Петру в 1812 году, подвергая свою жизнь смертельной опасности, нынешним паломникам нет нужды скрывать интерес к древнему городу. Более того, их любопытство всячески поощряется: спешите видеть! Два раза в неделю в городе за отдельные деньги (вообще вход в Петру платный) устраиваются ночные представления – чем не карнавал! И если Венеция тонет, то Петру не щадят песчаные бури и ветер.

«Скоро, – говорю, – тут откроют пятизвездочный отель». Во всяком случае, места для кормежки в заповедном городе уже есть. Мы обедаем во вполне приличном, даже очень хорошем ресторане, благоразумно укрывшись внутри, где кондиционеры. На уличной веранде не только жарко – там летают мухи и пахнет, как за кулисами цирка: это ослики и верблюды, ожидая туристов, справляют нужду...

Мутаббаль, фаттуш и хумус

Иордания во многом зависит от импорта. Продовольствия это очень даже касается: для сельского хозяйства здешний климат благоприятен, только вот плодородной земли мало и вода дорога. А потому изобилие в ресторанах лучших отелей

Благодарим за предоставленные фото Управление по туризму Иордании

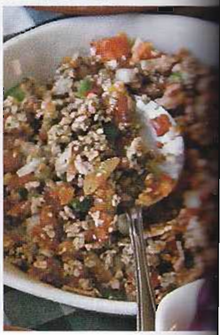


Что попробовать

■ Иорданская кухня – это кухня Ближнего Востока. Она почти ничем не отличается от ливанской или сирийской, очень близка с израильской и египетской. Но говорят, что в Иордании делают лучший в мире хумус.

■ Еще стоит попробовать бедуинский кофе сабж, очень крепкий и специфический на вкус, его варят несколько часов на медленном огне.

■ Если вы – любитель кальяна, в Иордании предлагают неплохой фруктовый табак.



(мы останавливались на Мертвом и на Красном морях в сети Kempinski и в гостинице Evason Ma'In – на горячих источниках Хаммамат-Маин) поражает. Как и мастерство поваров.

Еда для арабов – культ. Заранее смиритесь, что неделя-другая в Иордании обернется новой дыркой в ремне. Знатоки гастрономии будут искать, чем же иорданская кухня отличается от ближневосточной. Во-первых, блюда местной кухни не так остры, жирны и пряны, как принято считать. Во-вторых, в них щедро добавляют разнообразную зелень и травы, к примеру мяту, лимоны, лук, маринованные оливки, кедровые орешки.

Что касается алкоголя, то спиртные напитки иностранного и местного производства (в Иордании варят пиво Amstel, делают вино и арак) можно приобрести в любое время, кроме месяца Рамадан.

Обед и ужин начинаются с мезе, разнообразных закусок. Почти постоянные участники парада – хумус (уж и не знаю, надо ли говорить, что делают его из турецкого гороха, тхины и специй), бабагануш – перетертые печеные баклажаны, фаттуш – тщательно порубленная зелень с лимонным соком, мутаббаль – овощной салат. Основное блюдо, как правило, микс-гриль – мясной или из даров моря, с рисом, картофелем или овощами в качестве гарнира. Фрукты и восточные сладости – на десерт. Завершает трапезу чашечка кофе, крепкого и сладкого, сваренного по-восточному, с кардамоном.

Впрочем, это меню никому не указ. Устали от местной экзотики – ешьте итальянское, японское, тайское. Иорданию не зря называют «арабской Швейцарией»: здесь толерантны к чужим вкусам и предлагают богатый выбор впечатлений, в том числе гастрономических.

Влад Васюхин

Благодарим Управление по туризму Иордании
www.visitjordan.com

Выбираем блендер

Знакомимся со спецсредствами для запекания

Тестируем сметану

Изучаем новинки посуды

Фото: Игорь Савкин

гид потребителя

Бленд-менеджер

Серьезное увлечение кулинарией требует многого. Прежде всего – времени. Но где ж его взять? Между тем уже давно придуманы устройства, помогающие экономить этот невозобновляемый ресурс. Возглавляют список, безусловно, блендеры

Прежде всего проясним, что же это такое – блендер. А то многие путаются, думая, что это синоним миксера. На самом деле они братья, но блендер из них – старший. Он вообще старше почти всех технических устройств современной кухни.

Откуда он пришел

Старше него только мясорубка, появившаяся в конце XIX века в США. Понадобилось почти 25 лет, а также принятие «сухого закона», чтобы для устройства, использующего принцип той же самой мясорубки, но только для смешивания, появилась заметная целевая аудитория. Итак, первый блендер родился на свет в 1922 году. Изобрел его американец Стивен Поплавски, рассчитывавший таким образом автоматизировать производство напитка soda fountain, известного на территории СССР как «газировка с сиропом». Однако с самым большим энтузиазмом новинку приняли не жаждущие детишки, а утомленные работники американских баров. Попробуйте хотя бы в течение часа смешивать коктейль, используя только традиционный шейкер, – и вы поймете, отчего бармены так радовались. Они и раскрутили новинку до масштаба национальной идеи.

Первые блендеры были стационарными, то есть представляли собой чашу на подставке, в которой вращался пропеллерного вида нож. Но в 1935 году другой американский изобретатель, Фред Осиус, довел идею Поплавски до ума и через два года представил публике стационарный блендер в привычном нам сегодня виде, то есть способный шинковать, измельчать и превращать продукты в пюре.

Волшебные палки

Дальнейшее развитие идея смешивающего устройства получила в Швейцарии. В 1950 году изобретатель Роже Перинжакэ запатентовал устройство «бамикс», от сочетания французских слов battre и mixer, то есть «взбивать» и «смешивать». Устройство это представляло собой так называемый ручной блендер, известный теперь также как

стержневой и погружной, и в 1955 году было продемонстрировано на международной выставке в Ганновере, после чего началось его триумфальное шествие по всему миру.

О триумфе в данном случае можно говорить по нескольким причинам, но мы выделим две, на наш взгляд, главные. Во-первых, именно с этого момента блендер был воспринят консервативным поварским цехом в качестве обязательного кухонного оборудования – как нож, кастрюля и дуршлаг. Возможно, без него и не было бы никакой современной высокой кухни – или она была бы, как минимум, намного скучнее. Во-вторых, конструкция погружного блендера представляет собой открытую систему. Снимите с него нож, прикрепите венчик – можно взбивать белки и сливки. Сделайте двойной привод плюс два венчика – получится миксер (собственно, так он и получился). Простор, представший воображению инженеров, а затем и маркетологов, сулил многое. Поэтому через некоторое время в продаже появились комбинированные блендеры – то есть ручные блендеры с комплектами съемных насадок. По сути дела – кухонный комбайн, вывернутый наизнанку. И, как правило, не такой мощный, большой и вместительный, как настоящий кухонный комбайн, зато компактный.

На данный момент это последнее слово в истории блендеров. Но не факт, что завтра не изобретут что-нибудь еще.

Кому что

Перед тем как выбирать блендер, вспомните, когда у вас в последний раз были гости. И в предпоследний. И много ли они едят. А много ли едите вы сами? Трезво оцените, какую кухню предпочитаете и какие необходимые для нее операции не любите больше всего – скажем, резать лук – и потому хотели бы их автоматизировать или хотя бы ускорить. Минимальная комплектация погружного блендера – это собственно блендер и стакан, в котором должно происходить взбивание, максимальная включает множество мудреных предметов, вплоть до вакуумной системы и специальных контейнеров для хранения; задумайтесь, какая из них необходима именно вам.

Bamix Swissline Superbox

В комплекте: блендер, 4 насадки – многофункциональная, для перемешивания, для взбивания, нож для рубки мяса, процессор для твердых продуктов, набор насадок для шинкования, 4 стакана и подставка

Турборежим
Мощность – 200 Вт
Цена – от 10 040 до 11 050 руб.

■ Классический дизайн. Швейцарский мотор и сборка, безостановочная работа блендера без нагрева мотора – 5 мин. Для взбивания используется крошечная насадка, которая при умелом обращении может взбить не только яичный белок, но и молоко. Правда, блендер надо опускать в белковую смесь только под наклоном.

■ Чтобы приготовить в блендере Bamix песто, зелень сначала следует остудить. С сухарями в первый раз нас постигла неудача – очень крупно; затем мы решили использовать процессор, и все получилось. А вот лук был нарезан превосходно – ни капли сока.

Philips HR 1379

В комплекте: блендер, стакан, 1 насадка-измельчитель

Турборежима нет
Мощность – не указана
Цена – 9990 руб.

■ Блендер с аккумулятором – во время работы не мешают провода, что удобно. Полная зарядка – 3 ч, время работы – до 20 мин. Для безопасности есть кнопка «замок», которую надо нажимать одновременно с кнопкой «пуск», а затем отпускать; сначала это непривычно, но через пару минут привыкаешь.

■ Песто получилось качественное, но готовить его пришлось несколько дольше обычного. Венчика нет, однако белки можно взбить и без него, штатной насадкой. Фарш получился хороший. В луке осталось около 30% чуть более крупных кусочков. Панировку мы готовили при помощи насадки-измельчителя для льда, вышло удачно.

Braun MR 6550 MFP HC

В комплекте: блендер, 2 насадки для резки и шинковки, венчик, многофункциональная насадка с ножом для рубки, насадками для крупной и тонкой нарезки, насадками для крупной и мелкой шинковки, держатель для насадок

Турборежим
Мощность – 600 Вт
Цена, рекомендуемая производителем, – 6690 руб.

■ Комплектация – едва ли не исчерпывающая. Дизайн – традиционный, но эргономичный. Блендер работает надежно, качественно и долго. Единственный минус – требуется довольно-таки значительное место для хранения прибора.

■ Почти мгновенно взбил идеально однородное песто. Венчик – очень большой, и оттого белок взбивает превосходно. Панировка – однородная, как из мясорубки. Куриный фарш получается совершенно однородным, но не перебитым.

Bosch MSM 7700 mixxo quattro

В комплекте: блендер, универсальный измельчитель (чаша), мерный стакан со шкалой, венчик

Турборежим
Мощность – 750 Вт
Цена, рекомендуемая производителем, – 4550 руб.

■ Mixxo quattro – это название запатентованного производителем ножа с четырьмя лопастями. Световой индикатор скорости вращения. На ручке – петля для подвешивания.

■ Песто получилось несколько рустикального стиля – консистенция позволяла намазывать его на хлеб; если же рассматривать его как соус, сыр и листья были размолоты недостаточно. Панировка содержала некритичное количество крупных частиц. Лук был измельчен неравномерно. Куриное филе действительно превратилось в фарш, а белки были взбиты мгновенно и очень качественно.

Не забудьте об общем дизайне своей кухни – блендер должен хотя бы в какой-то степени с ним гармонировать, потому что в противном случае можно потерять аппетит. Вы спросите, почему при выборе несложного, в сущности, бытового агрегата надо проявлять такую сосредоточенность. А почему бы и нет? Раз уж на рынке блендеров воцарилось такое разнообразие.

Но допустим, вы все обдумали и поехали в магазин, и ходите теперь вдоль необозримой длины полок. Все вроде бы красиво, если не прекрасно. Но страшная тайна состоит в том, что разные блендеры по-разному выполняют свои заявленные функции. Один идеально измельчает лук, другой разбивает куриное филе в превосходный фарш, третий – ну, третий хорошо перемешивает томатный сок с водкой. Поэтому, чтобы не переводить впустую ваше и свое время, мы взяли восемь разных комбинированных, то есть ручных с различными насадками блендеров и подвергли их испытаниям.

Для начала было приготовлено песто из базилика, кедровых орешков, пармезана, чеснока и оливкового масла. Затем мы сделали с их помощью панировку из обжаренного в духовке белого хлеба. Потом настал черед фарша из сырого куриного филе (а для пущей правды жизни мы не стали снимать с курицы кожу). Затем мы измельчили репчатый лук. Взбили яичные белки. Коктейли мы смешивать не стали, равно как и делать пюре из отварных овощей – поскольку и то и другое все блендеры умеют делать по умолчанию еще, если помните, с 1935 года.

Выполнялся тест так: наши повара-консультанты манипулировали блендерами, попутно озвучивая свои ощущения, а редакторы журнала за ними записывали, осматривали результаты, а также пробовали их, то есть результаты, на вкус и на ощупь. Затем мы литературно обработали свои ощущения и наблюдения – и теперь вы можете их увидеть в нижней части этой и предыдущей страницы. И сделать выводы.

Александр Ильин

Binatone HB 733

В комплекте: блендер, 2 чаши-измельчителя, стакан, венчик

Турборежима нет
Мощность – 700 Вт
Цена – от 2220 до 2599 руб.

■ Ручка блендера имеет прорезиненное покрытие, что предотвращает ее выскальзывание из руки. Форма малой чаши-измельчителя оказалась слишком узкой у основания, поэтому при работе можно водить блендером только вверх-вниз, что значительно снижает качество перемешивания. В большой чаше все получается лучше.

■ Очень мощный блендер; мощность можно регулировать, однако разница между самой малой и самой высокой мощностью невелика. Итак, песто по консистенции напоминало гречневую кашу. Яичный белок разметало по стенкам. Как репчатый лук, так и фарш Binatone буквально размазал в пюре. Сухари отличные.

Moulinex HAPTO DD408

В комплекте: блендер, чаша кухонного комбайна, 2 режущие вставки для нарезки/терки, нож, минимельничка, кувшин, венчик

Турборежима нет
Мощность – 600 Вт
Цена – от 3950 до 4070 руб.

■ Корпус и ножка блендера от Moulinex выполнены из нержавеющей стали – это не только очень практичный материал, но и актуальный тренд. Богатая комплектация позволяет прибору сочетать в себе черты погружного блендера и многофункциональность кухонного комбайна.

■ Песто получилось не растертым, а порубленным. Белки взбились хорошо. Качество размола подсушенного хлеба – нормальное, лука – чуть лучше. Курицу блендер буквально уничтожил.

Kenwood HB 795

В комплекте: блендер, мельничка-измельчитель, большой измельчитель (чаша), насадка-вспениватель, венчик, система хранения насадок

Турборежима нет
Мощность – 700 Вт
Цена – от 4490 до 5451 руб.

■ Впечатляющий дизайн. Блендер демонстрирует высокую скорость работы и удобство в управлении. При ближайшем рассмотрении выяснилось, что верхнюю часть чаши очень неудобно мыть – внутрь конструкции при мытье попадает вода, которую потом невозможно вытряхнуть. Нет дополнительного стакана, что странно при такой полной комплектации.

■ Песто – превосходного качества, гладкое и однородное. Белок взбился идеально, с крепкими пиками и очень быстро. Фарш, лук, сухари – все измельчилось очень быстро, мелко и в меру однородно.

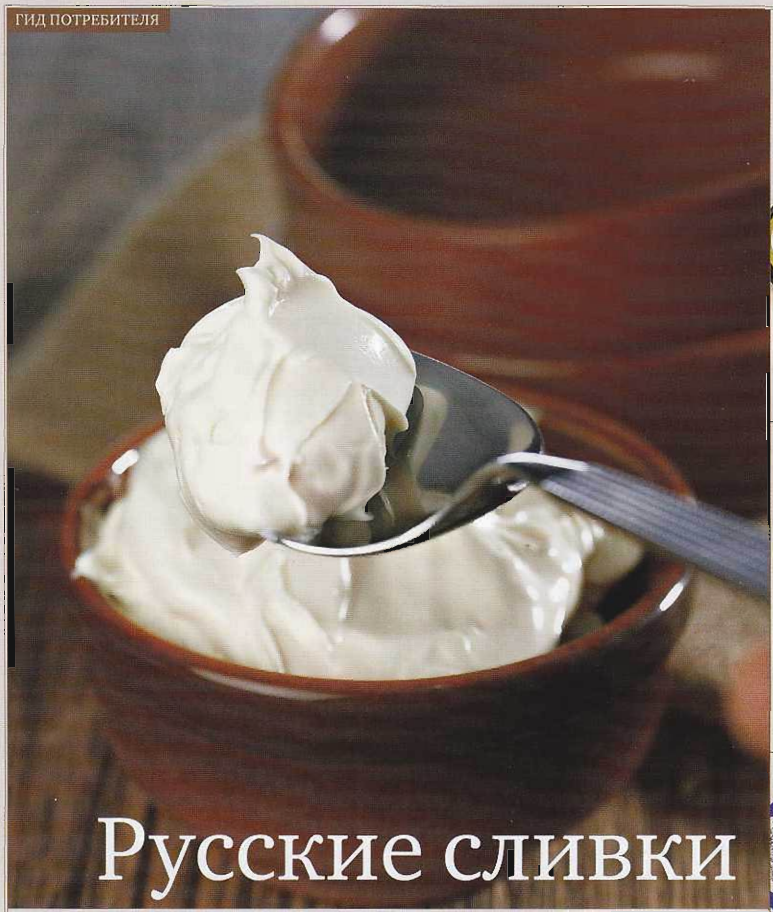
Vitek VT-1472PR

В комплекте: блендер, стакан

Турборежима нет
Мощность – 400 Вт
Цена – от 1300 до 1370 руб.

■ Погружной блендер в минимальной комплектации. Оборудован прорезиненной петлей для подвешивания. Скорость регулируется силой нажатия кнопки. В руке лежит очень удобно. Продолжительность непрерывной работы – 30 секунд, затем мотору требуется отдых.

■ Фарш, сухари и лук этим блендером (используя штатные приспособления) порубить невозможно. Белок взбить тоже не получится. Остается песто – оно вышло не однородным, где-то гуще, где-то жиже.



Русские сливки

Мы купили более 25 упаковок сметаны разных марок и устроили дегустацию. Миксы из сливок и растительных жиров отмели сразу, а из остальных выбрали пятерку самых вкусных

У сметаны всего две составляющие: сливки и закваска. Иногда слишком жирные сливки разбавляют молоком, в таком случае на упаковке может присутствовать надпись «сметана из нормализованных сливок». Закваску готовят из комбинации ароматизирующих культур и молочнокислых бактерий.

Согласно ГОСТ Р 52092-2003 сметана должна представлять собой однородную густую массу с глянцевой поверхностью, без сыворотки, пахнущую молоком, без посторонних запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Чем жирнее были сливки, тем более кремовой будет сметана.

Настоящая сметана не должна подвергаться высокотемпературной обработке – пастеризации, стерилизации. Если на упаковке есть аббревиатура UHT – Ultra High Temperature, – это значит, что перед вами сметанный продукт, в котором отсутствуют живые микроорганизмы. Кроме того, если в состав входят растительные масла и пищевые добавки, то этот продукт не имеет права называться сметаной. Лучшая сметана «не живет» дольше 3–7 дней, а сметанный продукт может храниться до 4 недель. Интересно, что объем подделок увеличивается зимой, когда натурального молока меньше. На холоде сметана загустевает, а при комнатной температуре становится более жидкой. Если же она всегда одинаково густая, значит, в ее состав включены стабилизаторы.

Пресный или, наоборот, очень кислый вкус, сыворотка, комковатая консистенция – все это следствия нарушения технологий производства и хранения. Ложка хорошей сметаны в стакане горячей воды растворяется без остатка. Осели мелкие крупицы – возможно, в сметану был добавлен творог. Белые хлопья на поверхности – сметана несвежая.

Выбор «Гастронома»

Сметана «Мадам Му» («КМ-Элит», Россия), 20%, 350 г, 220 руб. Замечательный продукт. Естественный молочный запах, однородная, в меру густая консистенция. Приятный бело-кремовый цвет, натуральный вкус. Состав: сливки, закваска. Срок годности 72 часа.

Сметана термостатная («Волоколамский молочный завод», Россия), 20%, 230 г, 109 руб. Приготовлена термостатным способом, при котором сквашивание происходит непосредственно в упаковке. Натуральный запах молока, яркий вкус домашней сметаны. Состав: сливки, закваска лактококков. Срок годности 7 суток.

Сметана «Благода» («Молочное дело», Россия), 15%, 200 г, 22 руб. Вкус в меру кислый. Консистенция однородная. Почти без запаха. Состав: сливки, закваска. Срок годности 14 суток.

Сметана «Вкуснотеево» (Молочный комбинат «Воронежский», Россия), 20%, 230 г, 31 руб. Продукт с натуральным, приятным кисломолочным вкусом и запахом. Консистенция в меру густая и однородная. Состав: нормализованные сливки, закваска. Срок годности 14 суток.

Сметана «Искренне ваш» (Дорогомиловский МЗ, Россия), 15%, 200 г, 35 руб. Чуть кисловатая сметана с приятным молочным запахом и вкусом. Цвет абсолютно белый. Состав: сливки, закваска. Срок годности 14 суток.

Фото: Игорь Синкин

Секретные материалы

Международные выставки, которые прошли в этом году во Франкфурте, Сан-Франциско и Москве, показали, что дизайнеры и технологи в поисках идеальных решений для столовой и кухонной посуды готовы обращаться к любым материалам: от гофрокартона до сапфиров

Два крупнейших производителя – Arc International (марки Luminarc, Arcoroc, Cristal D'Arques, Pyrex) и Libbey – представили посуду из стекла с нанесенным на внешнюю сторону дна антискользящим силиконовым слоем. Тарелки, стаканы и супницы «на зимней резине» никогда не соскользнут ни со стола, ни с подноса официанта. Также Arc International продемонстрировал новую коллекцию Luminarc Takeat для тех, кто любит перекусить в непринужденной обстановке: с телефонной трубкой в руке и лучше перед телеэкраном. Салатник из этой коллекции по форме более похож на ковш с удобной ручкой, а маленькие миски, благодаря специальной продольной выемке на дне, легко закрепляются на его бортиках. Это очень удобно для большой и веселой компании, которой претит классическая сервировка.

Дизайнеры и производители из Азии тоже демонстрируют свои новинки. Компания Dragonfly Gallery Co. Ltd из Тайваня выпустила чайный набор Twins Square/Round. Идея основана на древнекитайских представлениях о строении мира. Круг символизирует небо, квадрат – землю, совмещение круглой и квадратной формы – это и есть Twins Square/Round. Набор выглядит очень гармонично и лишний раз доказывает, что и национальные представления об эстетике при умелом подходе можно внедрить в современный продукт. Китайский производитель Yehidea Home Design продемонстрировал чайник из высококачественного костяного фарфора. Его отличительная деталь – полное отсутствие ручек. На их месте две небольшие, но удобные выемки, напоминающие след от пальцев. Благодаря тому, что посуда имеет двойные стенки, чайник долго хранит тепло и не обжигает руки.

Есть заметные достижения и у российских дизайнеров. Евгений Бушковский со своим бокалом для виски Shtox стал лауреатом престижной премии Red Dot Design Awards 2009, присуждаемой Европейским институтом дизайна. Идея изобретения заключается в том, что бокал имеет особую форму дна, которая позволяет ему вращаться вокруг своей оси на любой гладкой горизонтальной поверхности. Shtox изготавливается из горного хрусталя с применением ручной работы. Спиральная грань на стенке стакана заставляет напитки искриться, раскрывая все оттенки цвета. Несомненно, такой бокал станет отличным подарком любому ценителю хороших напитков.

Ближайшие торговые ярмарки, выставки дизайна и товаров для дома

Madison Home Expo 2010
08–10.01.2010 Мэдисон (США)

Maison & Objet
20–26.01.2010 Париж (Франция)

CASA 2010
27–30.01.2010 Зальцбург (Австрия)

Меняется, модернизируется и становится еще более функциональной и кухонная посуда. Часто в ход идут инновационные материалы. Компания Tefal предлагает кулинарам кастрюли и сотейники с прочным и долговечным покрытием Prometal Pro. За счет содержания сапфировых частиц оно обладает усиленными антипригарными свойствами. В производстве алюминиевой сковороды Nano торговой марки Dekok использована новейшая нанотехнология: сверхпрочное пятислойное «мраморное» рабочее покрытие с добавлением молекул серебра. Эргономичная ручка сковороды снабжена индикатором оптимального нагрева посуды (до +180 °C). Для бельгийской компании GreenPan решением многих проблем стало керамическое антипригарное покрытие Thermolon. В его составе только три элемента: кремний, кислород и углерод. Thermolon позволяет готовить при очень высоких температурах – до 450 °C, не содержит токсичных компонентов, безопасен для здоровья людей, потому что при нагревании не выделяет вредные вещества. Компания «Богемия-Люкс» выпустила на рынок коллекцию металлической посуды Vlasta. Технология TriPly, предполагающая использование трехслойного материала – сталь 18/10 – алюминий – сталь 18/10, – дает равномерный и быстрый прогрев кастрюли, подходящей для всех типов плит. При этом тепло внутри посуды сохраняется очень долго.

Не забывают производители и про обновление внешнего вида своей продукции. В том числе про любимую многими хозяйками и поварами нержавейку. Решением дизайнеров итальянской компании Lagostina линия кухонной посуды La Collezione Rossa окрасилась в эффектный красный металлик. Такой современный вид придется по душе многим, тем более что по заверениям специалистов компании такая кастрюля не потускнеет и не изменит своего оригинального цвета даже под воздействием высоких температур. А всегда яркие и изящные чугунные эмалированные кастрюли французской компании Staub, наоборот, стали теперь кипенно-белыми. На выбор предлагается: круглая или овальная кастрюля разных объемов (от 0,25 до 6,5 л).

Вполне возможно, скоро на наших кухнях произойдет и «крышечная революция». Изобретатель из города Йошкар-Ола разработал уникальную кассету из гофрокартона для сковороды. Ее можно использовать вместо стандартной крышки, при этом кассета полностью поглощает капли жира и влаги, свободно пропускает воздух, в результате чего пища жарится, а не тушится. Также разработаны варианты кассеты с применением пищевой фольги и угольного фильтра, которые позволяют создавать повышенную температуру внутри сковороды и поглощать запах дыма и вредные вещества.

Ольга Захарова

фото: © Fotobank.com/Getty Images

Эхо желаний

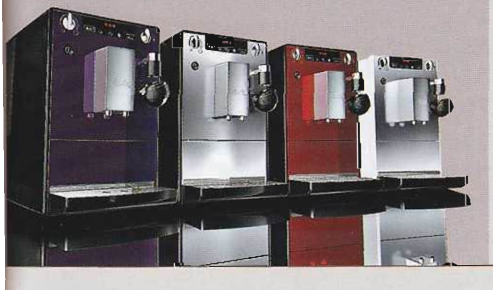
Как быстро производители кухонной техники откликаются на запросы покупателя! Стало больше ценителей хорошего вина – появился тестирующий винный прибор, вошло в моду здоровое питание – к вашим услугам посуда, в которой можно готовить почти без масла

Прибор, тестирующий вино, Clef du Vin от Peugeot

Clef du Vin («винный ключ», или «ключ к вину») не только предоставляет потребителю информацию о возрасте, особенностях эволюции вина и моменте, когда оно достигнет наивысшего качественного уровня, но и преображает его. Но волшебный прибор положительно влияет лишь на хорошие серьезные вина – раскрывая их букет, снижая танинность, плохие так и остаются плохими, а легкие просто погибают. Ключ изготавливается в модификациях Professional и более изящной Elegance.

Кофе-машина Caffeo Lattea от Melitta

Автоматическая кофе-машина Melitta просто создана для приготовления воздушной пенки. Ассортимент специального молочного порошка Lattea milk2shower, разработанного концерном Melitta, представлен 5 вкусами: сливочный, карамельный, ванильный, пикантный и тертый шоколад. Машину отличает стильный дизайн и простое управление. Одна из самых маленьких (20 x 32,5 x 45,5 см) кофе-машин оснащена стальными жерновами и системой дозирования кофе на порцию. Объем порции, крепость и температура приготовления напитка могут быть настроены по личным предпочтениям. Автоматические программы очистки и декальцинации поддерживают агрегат в идеальном рабочем состоянии.

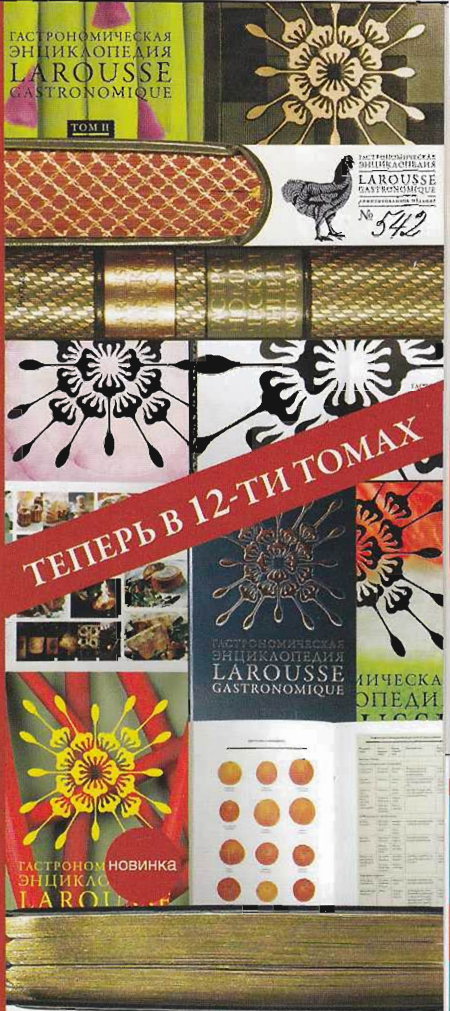


Мясорубка VT-1673 Vitek от Golder Electronics

Самую сложную работу на кухне готова взять на себя мощная мясорубка VT-1673 (1500 Вт) с долговечным бесшумным двигателем DC. У нее есть 3 вида дисков для измельчения продуктов, насадка «кеббе» для заполнения колбасной оболочки фаршем и специальная насадка для приготовления сосисок. Функция «реверс» при необходимости раскрутит шнек в обратную сторону. Все диски и ножи VT-1673 выполнены из нержавеющей стали. Для удобства эксплуатации и хранения предусмотрены противоскользящие ножки, место для насадок и отсек для сетевого шнура.

Сковорода «Вакаме» от BAF

Мясо и овощи в сковороде «Вакаме» можно готовить одновременно и без использования масла или с его минимальным количеством. Две трети площади дна сковороды отдано для гриля, треть площади – совершенно плоская и ровная. (Идею двухуровневого дна подсказала конструкторам сама природа – так «построено» ядро морской водоросли вакаме.) Дополнительным плюсом станет и отверстие в ручке стеклянной крышки, созданное для удобного введения в готовящееся блюдо эссенций, соусов или вина.



под редакцией знаменитого шеф-повара Жоэля Робюшона

от А до Я

ВЫШЕЛ В СВЕТ IV ТОМ
ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНОЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭНЦИКЛОПЕДИИ

ЛАРУСС

Продолжается подписка на главную кулинарную энциклопедию XX в. Издание премиум-класса в 12-ти томах. Ретушированная кожа, тиснение блинтом и несколькими видами фольги, золотой обрез, три ляссе, специальный штамп на 1-й странице, каждый экземпляр пронумерован вручную. Ограниченный тираж, в открытую продажу не поступает. Обязательная оплата последнего тома, сохранение цены на все оставшиеся тома. Цена издания премиум-класса – 3 499* рублей за том. Также можно приобрести отдельные тома эконом-класса и другие книги по ценам издательства.

+7 (495) 507 19 00, +7 (495) 229 85 70 (многоканальный)

www.larousse.ru

Спецназ

Кухня, особенно по праздникам, то же поле боя. И до последнего блюда не ясно: то ли грудь в крестах, то ли голова в щах. Хорошему генерал-аншефу помогают не только танки – кастрюли-сковородки-тарелки, но и незаметные, как разведчики, и такие же незаменимые бумажные формы, рукава для запекания, фольга и другие специальные средства

Приготовление блюд в духовке частенько требуют дополнительных «аксессуаров». В большинстве своем они одноразовые, посудой назвать их нельзя, но без них не было бы так вкусно.

Ведь был солдат бумажный

Бумага на кухне присутствует постоянно: и руки вытереть, и бутерброд завернуть, и жир промокнуть. Отдельная статья – бумага, непосредственно участвующая в процессе готовки. Издавна хозяйки использовали для выпечки или запекания пергамент, вощеную и даже писчую бумагу. Но и с появлением тефлона значение бумаги не уменьшилось. Изделия с высоким содержанием сахара, например безе, часто присыхают даже к антипригарному противню.

Вощеная бумага покрыта тонким восковым слоем с двух сторон. Смазывать ее ничем не надо – выпечка к ней не прилипнет, жестких корок на пирожке не будет, да и посуду мыть не надо.

Пергамент изготавливается из пористой фильтровальной бумаги путем обработки, страшно сказать, раствором серной кислоты. При этом часть целлюлозы разрушается и закупоривает поры. Пергамент не пропускает влагу и жир. Формочки из пергамента, слегка смазанные маслом, легко отделяются от выпечки. Они не дают растечься кексам и куличам, позволяют придавать выпечке определенную форму, а также могут быть прекрасным украшением при подаче. В магазинах можно найти формы разных размеров, конфигураций, с интересным рисунком, гофрированные и даже красиво вырезанные. Если надо приготовить много небольших кексов или десертов, то удобно воспользоваться бумажным подносом с 24 формочками. Тогда ваши труды не разбегутся по противню.

Запеченные в духовке рыба, мясо – это уже трапеза с большой буквы. Тут поможет бумага для запекания, которая сохранит сок, аромат и не допустит подгорания будущего деликатеса. Имеет смысл воспользоваться продукцией таких проверенных временем и опытом фирм, как Silidor (Швеция) или Paclan (Германия). Они предлагают бумагу для запекания и пергамент с двусторонним силиконовым покрытием. Такие изделия допускают многократное использование и выдерживают температуру до 250 °С. Рулон длиной 8 м и шириной 40 см позволит герметично запеленать небольшого кабанчика.

Стойкий и алюминиевый

В отличие от бумаги, которая больше тяготеет к мучному и сладкому, дитя прокатного стана, фольга обладает железным характером. Ей нипочем коррозия, бактерии и химикаты. Готовить, и именно запекать, в ней очень даже хорошо. Для этого нужно выбирать листы в 20 микрон, так как самая тонкая, 9-микронная, может загореться. Фольга должна содержать не менее 98% алюминия. Белые или коричневые пятна указывают на нарушения технологии при производстве.

В фольгу удобно заворачивать нестандартные продукты: курицу с лапами или гуся с шеей. Принимая нужную форму, сминаясь, куски фольги хорошо скрепляются, обеспечивая герметичность. Из фольги можно «вылепить» блюдо, чтобы не потерять при готовке сок или чтобы сложносоставное блюдо не рассыпалось. Ею удобно накрывать форму для запекания. Фольга выдерживает самые высокие температуры и мгновенно передает тепло продукту. Ведущие производители (Pak-Master, Россия; Paclan, Германия) выпускают сделанные из нее формы для выпечки и контейнеры для хранения и приготовления продуктов. Готовить еду в них можно на костре, в духовке и даже в СВЧ, выпущенных не ранее 1990 года (фольга не должна касаться стенок).

Фольга – вещь одноразовая. При длительном соприкосновении с продуктами она может выделять некоторое количество окиси алюминия.

Суррогаты

Традиционные пергамент и фольгу теснят их лабораторные клоны – полимерные материалы. Из них делаются рукава для запекания (жар-шланги). От рулона можно отрезать нужный по длине кусок и, вложив в него продукт, закрыть края приложенными жаростойкими клипсами. Добавлять масло или жир не надо, а вот с пряностями нужно быть осторожней. При таком способе запекания их вкус проявляется сильнее.

Пакеты для запекания закрывать надо только с одной стороны – меньше шансов пролить сок или соус, но на размер индейки накладывают ограничения размеры пакета: 35 х 38 см.

Силиконовый конверт для запекания в духовке или СВЧ (Lekue, Испания) гарантирует, что блюдо не пригорит, получится сочным и равномерно пропеченным, а духовка останется чистой. Но это уже скорее посуда, чем жаростойкий одноразовый «спец». К тому же маленькая, на 1–2 порции.

Андрей Николаев

Кстати

Рукав для запекания Paclan позволяет готовить без лишних калорий и жира. Достаточно положить сдобренный солью и специями продукт в рукав, «застегнуть» его с обеих сторон многоразовыми клипсами, сделать проколы для выхода пара. Поместить на холодную решетку. Запекать в духовке, разогретой до 230 °С, или в СВЧ.

Новости компаний

Первый «Снежок»

В линейке молочных продуктов компании «Мадам Му» появился очень вкусный и полезный кисломолочный напиток – «Снежок». В меру сладкий и приятный, он придется по душе малышам, а их желудки будут работать как часы. А родителям больше не нужно тратить время на походы по магазинам в поисках свежего молока, кефира или йогуртов, ведь все это можно заказать через интернет-магазин «Мадам Му».

Счастливые числа

Рецепт классического сервелата был привезен к нам из Германии еще Петром I. С тех пор российские мастера колбасного дела постоянно совершенствовали технологии и рецептуру. Нежная консистенция новых мягких сервелатов «Велком» порадует настоящих ценителей колбас. Мускатный орех и вино в сервелате № 5 придают продукту пикантный вкус: в оригинальном наборе специй доминирует мускат с чуть уловимым запахом древесины и особой сладостью. В сервелате № 7 использованы тона благородной плесени, а можжевеловый ром в сервелате № 9 рождает глубокий теплый аромат.

Живая вода

Пить воду для нас – жизненная необходимость, без всяких преувеличений. И лучше рекомендованную врачом минеральную, из природных источников. На высоте 1600 метров над уровнем моря, на склоне горы Казбек вблизи Кармадонского ущелья, есть две скважины, дающие полезнейшие кармадонские воды. Они богаты бором, необходимым для роста и укрепления костных тканей, и йодом, без которого невозможно лечение и профилактика заболеваний щитовидной железы. А еще кармадонская вода помогает при гастрите, заболеваниях желчного пузыря, желудочно-кишечного тракта, а у больных сахарным диабетом снижает уровень сахара в крови!

Без рук

Чеснок и имбирь используются во многих блюдах китайской кухни. Раньше приходилось их чистить, измельчать, а потом долго и тщательно отмывать от стойких запахов руки, столовые и кухонные приборы. Но все это в прошлом – недавно в продажу поступили имбирная и чесночные пасты, приготовленные из натурального рубленого имбиря и чеснока. Эти готовые приправы – удобная, полноценная замена свежим пряностям.

Ну, за «Урожай»!

Водка «Урожай» хорошо знакома потребителю – достаточно вспомнить героев фильма «Особенности национальной рыбалки». Она располагает к приятному отдыху и теплому общению. Семейство «Урожай» включает в себя два наименования: «Урожай особая» – с мягким вкусом и хорошим чистым послевкусием и «Жгучий перчик» – горькая настойка из черного и красного перца и лаврового листа, темно-янтарного цвета, со слегка жгучим вкусом и тонким пряным ароматом. Качество напитков подтверждено наградами престижных дегустационных конкурсов.

Просто добавь соус

Паста варится несколько минут, а вот приготовление соусов требует времени. Удобным решением этой проблемы станут готовые соусы Pomito. Для их производства используются только свежие, специально отобранные итальянские помидоры, овощи и травы. Соус с базиликом, острый и соус с овощами помогут ощутить всю неповторимую гамму вкусов Средиземноморья.

Все мы теперь пользуемся Интернетом. А если кто пока и не пользуется – так это ненадолго. Чтобы не утонуть в океане информации, требуются надежные буйки и маяки. Начиная с этого номера мы решили знакомить вас с самыми интересными блогами Интернета, так или иначе посвященными еде

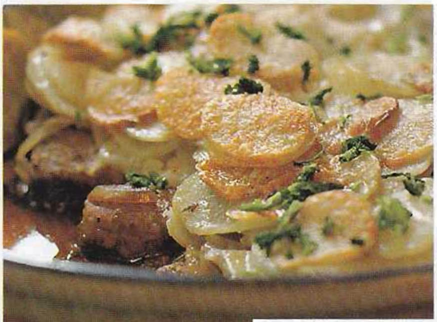
irica-summer.livejournal.com

автор – Ирина Тараторина, культуролог

Моему блогу в апреле будущего года исполнится четыре года. Создавала я его как альтернативу потрепанной тетрадке с рецептами. Потом увлеклась фотографией, захотелось поделиться с друзьями не только рецептами, но тем, что я вижу вокруг себя. Так в моем блоге начали появляться коллажи, своего рода кулинарные фотоистории. Рецепты для блога я специально не выбираю, записываю те, которые больше всего понравились моей семье и семилетней дочке Алине – она у меня серьезный ценитель креативной кухни. Предпочитаю быстрые рецепты из доступных в сезон продуктов, тем более что овощи, ягоды и травы наша семья выращивает самостоятельно на своих 15 сотках. Не люблю, когда процесс приготовления затягивается более чем на час. Мой блог называется «Корица и розмарин» – потому что я обожаю пряности и травы, а эти две в особенности. Корица для меня символ уютной зимы, а розмарин – конечно, лета. Выходит, что мой блог – это собрание сезонных рецептов, во всяком случае, так я его вижу. Эта запеканка – один из быстрых рецептов на ужин. Я никогда не выливаю пиво, которое открыли и не выпили. Потому что с ним – точнее, в нем – можно замечательно приготовить мясо.

Запеканка из говядины под пивом

Нагреть духовку до 200 °С. 0,5 кг говяжьей вырезки нарезать кубиками со стороной 4–5 см. Очистить 2 средние луковицы и примерно 0,5 кг картофеля. Лук нарезать кольцами или полукольцами, картофель – тонкими ломтиками или кружками. Удобнее всего это делать специальной теркой. Говядину обжарить на сильном огне в масле, примерно 10 мин., затем добавить лук, уменьшить огонь, прикрыть крышкой и потушить их вместе минут 20. Посолить, поперчить по вкусу. Если сока от говядины не достаточно для тушения, то нужно добавить масло, лучше топленое, хотя и растительное подойдет. Смазать маслом форму для запекания. Половину ломтиков картофеля выложить в форму. Сверху уложить мясо с луком, потом разложить картофель, посолить, поперчить и налить в форму 1 бутылку темного пива(0,33–0,4 л). Можно всю бутылку сразу, можно половину, а остальное долить в процессе запекания. Накрыть форму крышкой или фольгой, запекать около часа. За 15 мин. до готовности открыть крышку, чтобы картофель подрумянился. Небольшой пучок петрушки помыть, обсушить, нарезать и посыпать готовую запеканку.



feasting-art.blogspot.com

24-летняя австралийка Меган Физел объединяет в своем блоге натюрморты и гастрономию. Например, берет картину Ренуара «Южные плоды» – и придумывает под нее рецепт супа из запеченных овощей. Кроме того, у нее масса симпатичных рецептов в привычном формате. Вот, например, как Меган использует оставшееся у нее темное пиво: она берет полстакана пива, смешивает с 3/4 стакана яблочного уксуса, измельченной луковицей и 2 зубками чеснока, щепоткой корицы, сахара, чили и куркумы, доводит до кипения и уваривает вполовину. Потом заливает этим смесь из 1/4 стакана горчичного порошка, 1/4 стакана семян желтой горчицы и 2 ст. л. семян черной горчицы. Перемешивает и оставляет на 48 ч. Потом частично взбивает блендером, чтобы некоторые семена остались целыми. И вуаля – в холодильнике у мисс Физел отличная пивная горчица!

ellacinderseats.blogspot.com

Студентка из Оттавы по имени Элла, изучающая философию и филологию, по-своему использует пиво – вернее, бутылку с пивом. У Эллы в общежитии нет скалки, поэтому бутылкой с холодным пивом она раскатывает слоеное тесто для волованов по французскому рецепту, убивая при этом двух зайцев: и скалку покупать не нужно, и тесто при раскатывании не нагревается. Вообще блог Эллы хорош грамотными, простыми и весьма экономичными рецептами. Не зря она везде пишет: «Я очень бедная студентка»…

5secondrule.typepad.com

Автор блога – Шерил Штерман – гастрономический критик из Силиконовой долины. Недавно брала интервью у авторов кулинарных книг Марка Скарброу и Брюса Ванштейна. Они рассказали, что главная хитрость мясного рагу на пиве – тщательная предварительная обжарка кусочков мяса со всех сторон. Золотисто-коричневая корочка при «контакте» с пивом даст изумительный аромат и карамельный цвет соуса. «Если у вас нет времени жарить мясо, – пишет Шерил, – лучше приготовьте себе омлет».

Фото: Ирина Тараторина

Дорогие друзья!

С 1 сентября 2009 года открыта подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 789-8636, (343)262-6543

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5. Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108),
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

- Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
- Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней со дня выхода издания (указание кода доступа в подъезд обязательно)

- В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
- Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.
- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50 за 1 месяц.
Для остальных стран – $11 за 1 месяц.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц.
Для остальных стран – $14 за 1 месяц.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц.
Для остальных стран – $14 за 1 месяц.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц.
Для остальных стран – $14 за 1 месяц.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц.
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

текст: Сергей Синельников; фото: Екатерина Моргунова

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

Калина – кустарники или небольшие деревья с горькими плодами, богатыми витамином С, пектинами, органическими кислотами, дубильными веществами. Их горечь заметно пропадает после заморозков (собранную осенью калину можно подержать в морозильнике), а также после тепловой обработки. Из калины готовят соки, кисели, начинки для пирогов, варенье, мармелад, пастилу. На Руси калину «калили» – томили в горшке под замазанной тестом крышкой, а также делали наливки.

Калинник – пресный несладкий хлебец с ароматом калины. Ржаную муку заваривают горячей водой, добавляют солод (5% к массе муки) и ставят на 1–1,5 часа в теплое место. Сушеные плоды калины размалывают в порошок, заваривают крутым кипятком в кашицу. На ней замешивают подготовленное ржаное тесто, а затем выпекают в виде толстой лепешки. Калинником также называют открытый пирог с калиной – плоды распаривают и сдабривают сахаром. Можно заготовить начинку впрок: калину перебрать, вымыть, уложить в подготовленные горячие стеклянные банки и залить сахарным сиропом.

Калиссон – прованская сладость в форме вытянутых ромбиков из миндально-цукатной пасты, покрытая белой сахарной глазурью. Для приготовления такой пасты бланшированный миндаль измельчают, смешивают с протертыми цукатами (обычно из дыни и апельсинов), водой, настоянной на цветках апельсинов, и сахарным или медовым сиропом.

Калитка – карельский открытый пирожок из пресного ржаного теста с начинкой из каши, толченых ягод, творога, репы, брюквы или картофеля. Из ржаной или ячменной муки на воде или кислом молоке на сковороде пекут тонкие лепешки, в середину кладут начинку, собирают края в гармошку, формуя полуоткрытый (как расстегай) пирожок, смазывают подсоленной сметаной (часто взбитой с яйцом) и выпекают в духовке. Калитки распространены не только в Карелии и на севере России, но и в Финляндии. Едят их, макая в растопленное сливочное масло или горячее молоко, либо с ухой.

Следующий номер выйдет 16 ноября

Где купить

Продукты и напитки

Вино Montes Alpha Merlot 2005
«Декантер»,
ул. Большая Полянка, 30, стр. 1,
тел.: (499) 238-3808,
«Винум», ул. Пречистенка, 30/2,
тел.: 775-2305,
пос. Горки-10, 30А,
тел.: (499) 130-3838,
пос. Горки-2, 17, тел.: 781-3609,
«Магнум», Кутузовский пр-т, 24,
тел.: 937-6515, ул. Плющиха, 20,
тел.: 772-4858,
«Хорошее вино. Посуда»,
ул. Нижегородская, 29,
тел.: 775-0257,
Санкт-Петербург,«Интендантъ»,
ул. Караванная, 18,
тел.: (812) 571-1510,
Сочи, «Винум», Приморская, 3Б,
тел.: (8622) 627-171

Вино Sileni Merlot Cabernet Franc
Винные бутики Kauffman,
Кутузовский пр-т, 22,
тел.: 8 (499) 243-2238,
ул. Кузнецкий Мост, 3,
тел.: 624-0464, ул. Остоженка,
27, корп. 1, тел.: 695-1213

Вина Игоря Ларионова
Хлебный бутик Bakanov selected
ул. Новый Арбат, 36,
ТЦ «Сфера», 1-й эт.,
тел.: 690-8637

Готовая мучная смесь «Шарлотка» С.Пудовъ
«Билла», «Стокманн»,
«Утконос»,
специализированный интернет-магазин хлебных смесей
для выпечки хлеба дома
www.homebread-shop.ru

Имбирная и чесночная паста
Компания «Фанфей»,
тел.: 8 (916) 279-4005,
www.chinesenoodle.ru

Молочные продукты от «Мадам Му»
Круглосуточный телефон для
заказов: 781-2090 и на сайте
www.madam-mu.ru

Сок Citrano Lemon Fresh
«Ашан», «ОК», «Перекресток»

Посуда и аксессуары

Книги по кулинарии
Интернет-магазин «Болеро»,
тел.: 729-5868, www.bolero.ru

Настольный гриль от Eva Solo
Дизайнерский магазин
DesignBoom, ул. Сретенка, 26/1,
тел.: 234-2734, design-boom.ru

Прибор, тестирующий вино, Clef du Vin от Peugeot
Салон-магазин «Вазаро»,
пр-т 60-летия Октября,
между домами 8 и 8а,
тел.: 232-1112, www.vazaro.ru

Рукав для запекания и другие аксессуары для выпечки и приготовления Paclan
Spar, «Азбука вкуса», «Алые
паруса», «Атак», «Ашан»,
«Виктория», «Карусель»,
«Квартал», «Метро», «Мой
магазин», «Наш дом», «ОБИ»,
«Остров», «Перекресток»,
«Реал», «Седьмой континент»,
«Стокманн», «Твой дом»,
Холдинг-Центр»

Где побывать

12 Uvas («Двенадцать виноградин»), ресторан
Пречистенская наб., 17,
тел.: 695-1625

Asia hall, ресторан
Кутузовский пр-т, 48, ТЦ
«Времена года», тел.: 788-5212

Flamant, мебельный салон-магазин
Ветошный пер., 17,
5-я линия ГУМа, тел.: 620-3343

Prado café
Москва,Славянская пл., д. 2,
тел.: 784-6969

«Ö», ресторан
Эстония, Таллин, Mere pst, 6E,
тел.: + 372 661-6150

Zara Home, магазин
ул. Земляной Вал, 33,
ТРК «Атриум», 2-й эт.,
тел.: 980-8350,
www.zarahome.com

«Пурпур», салон-магазин (предметы декора, дизайн интерьера)
ул. Б. Грузинская, 58/60,
тел.: 254-1462

Настольные игры

Некоторые думают, что пора барбекю прошла вместе с летними отпусками и выходными на даче. Это не так. Теперь пикник можно устроить и у себя дома – в окружении друзей и близких, прямо на обеденном столе. Вне зависимости от капризов погоды

Датская дизайнерская компания Eva Solo продолжает волновать умы неравнодушной общественности. На этот раз в эпицентре внимания настольный гриль. Конечно, на нем нельзя приготовить шашлык или стейк, но разве только большие куски мяса способны вызвать аппетит и стать главным блюдом ужина? Креветки, бекон, ломтики цветного перца, цукини, грибы, спаржа, куриные крылышки, в конце концов, – все это и многое другое под силу жаркому произведению Eva Solo. Чаша гриля выполнена из фарфора, сетка и поддон для угля – из нержавеющей стали. Стальная ручка позволит безопасно переносить гриль, а деревянная подставка-крестовина надежно защищает стол. При этом все части гриля можно мыть в посудомоечной машине. В свободные от пикников и тапас-вечеринок время чашу можно использовать в качестве салатницы.

Фрукты с медом – вот пример того, что можно приготовить на этом чудесном устройстве. Нарежьте крупными ломтиками груши, яблоки, сливы и ананас. Сбрызните лимонным соком или фруктовым уксусом, дайте немного постоять. Затем смажьте ореховым маслом и запеките на решетке гриля до коричневых полосок с обеих сторон. Одновременно в сотейнике прогрейте мед с розовым перцем и листочками свежего розмарина до кипения. Добавьте немного коньяка и полейте фрукты перед подачей. Наш фоторедактор Екатерина Овсепян только ими и спасает семью от коварных вирусов в холодное время года.